

Coca de hojaldre rellena con crema de limón



Ingredientes:

Comprar 2 masa de hojaldre de la marca COCINERA

Almendras a trocitos

Para el relleno:

-150gr de azucar.

-La piel de un limón (sólo la parte amarilla)

-100gr de mantequilla.

-4 huevos

-150g de zumo de limón.

Preparación:

Rallar el limón y mezclar con la azucar molida antes. Batir los huevos con el turmix, y añadir la mantequilla derretida antes, el zumo, y la azucar.

Ponerlo a fuego lento, hasta que casi empiece a hervir sin dejar de remover. Apartarlo del fuego.

Mientras se dejar templar, se coje la masa, se extiende en un molde, se le vuelca la crema, se tapa con otra masa y se le espolvorea azucar y las almendras.

Se mete en el horno a 180° 15 minutos mas o menos, vijilar que no se queme.