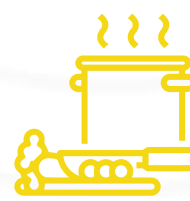




Lemon Bars



Preparación:
45 min



Cocinar:
15 min



Porción:
4 a 8 personas

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de harina
- ½ taza de azúcar glass cernida
- ¾ de taza de margarina @mazola.ca
- 1 ½ tazas de azúcar
- 1 ½ cucharadas de harina
- 1 cucharada de ralladura de limón
- ½ taza de jugo de limón
- 4 huevos
- 2 cucharadas de azúcar glass

Proceso:

1. Precalienta el horno a 350° F.
2. Mezcla 1 ½ tazas de harina con ½ taza de azúcar glass.
3. Agrega la margarina poco a poco y mezcla con un tenedor hasta tener una mezcla homogénea.
4. Presiona la mezcla en un pyrex para horno.
5. Hornea por 15 minutos hasta que esté dorada.
6. Deja enfriar por 5 minutos.
7. Mezcla el resto de ingredientes y bate con un batidor de mano.
8. Coloca encima de la base y hornea de 20 a 25 minutos o hasta que esté firme.
9. Deja que se enfríe completamente. Agrega las 2 cucharadas de azúcar glass y corta en cuadrados.