

# Lemon squares



Aceste prajiturele cu lamaie, numite atat de *refreshing* Lemon squares :P, sint asa cum spuneam: gustoase-foc si racoritoare!!!!!!!

Blatul:

- 250 g. unt
- 125 g. zahar pudra
- un varf de sare
- 200 g. faina
- 200 g. alune

Crema:

- 300 g. zahar
- coaja rasa si zeama de la 3 lamai
- 4 linguri faina
- 4 oua intregi

Mod de preparare:

Se mixeaza untul cu zaharul pudra, sarea, 400 g. faina (sau 200 g. faina + 200 g. alune)

Blatul se intinde in tava cu mana. Se pune tava la cuptor la 180-200 grade C. pt 16 minute.

In acest timp se pun in mixer zaharul coaja rasa si zeama de la cele 3 lamai, faina si ouale intregi. Totul se mixeaza si se varsa peste aluatul rumenit scos din cuptor. Se repune 16 minute la cuptor.

Se scoate si se pudreaza imediat cu zahar pudra.

Super-simplu!!! ☐

Si o ultima poza cu patratelele pe care eu le-am transformat in triunghiuri :))



P.S. La blat puteti schimba proportia, adica puteti folosi 200 g. faina si 200 g. alune (dar puteti pune orice altceva:nuci, migdale...). In total, intre faina si alune trebuie sa fie 400 grame.

Reteta de la Stella