14 Νοεμβρίου 2013

Μια

εύκολη τάρτα λεμονιού που θα σας μαγέψει με την δροσιστική της γεύση.

Τι θα χρειαστείτε:

-1 πακέτο φύλλο σφολιάτας
-1/2 λίτρο γάλα
-3 κσ. μαργαρίνη
-2 κσ. κορν φλάουρ χυμό από 2 λεμόνια
-ξύσμα από 3 λεμόνια
-1 κούπα ζάχαρη
-λίγη βανίλια
-2 αυγά άχνη για το σερβίρισμα

Βράζουμε το γάλα με τη ζάχαρη και τη βανίλια. Προσθέτουμε το κορν φλαουερ διαλυμένο σε λίγο νερό και όταν δέσει η κρέμα κατεβάζουμε από τη φωτιά. Χτυπάμε ελαφρά τα αυγά και τα βάζουμε στην κρέμα. Ανακατεύουμε καλά και αρωματίζουμε την κρέμα με το ξύσμα και το χυμό των λεμονιών. Στρώνουμε τη σφολιάτα σε βουτυρωμένη ταρτιέρα και γεμίζουμε με την κρέμα. Πασπαλίζουμε την επιφάνεια με λίγη ζάχαρη και ψήνουμε στους 180 βαθμούς για 40 λεπτά. Αφού κρυώσει πασπαλίζουμε με άχνη και σερβίρουμε.

Πηγή:mothersblog.gr