



# TARTA DE LIMÓN Y AMAPOLAS

## Ingredientes

Para 1 tarta

180gr de azúcar

180gr de harina

200gr de mantequilla pomada

3 limones

5 huevos

70gr de almendra en polvo

30gr de semillas de amapola

1 cucharada de levadura química

80 gr de azúcar glas

## Pasos

- 1.** Derretir la mantequilla y mezclarla con el azúcar en polvo, la harina, las almendras ralladas y la levadura. A continuación añade los huevos de uno en uno, la ralladura de un limón y el zumo de dos limones y medio junto a las semillas de amapola.
- 2.** Cubre el molde con mantequilla y harina y vierte la mezcla. Hornear durante 35 - 40 minutos a 170°C.
- 3.** Mientras se hornea, prepara la cobertura mezclando el azúcar glas y el zumo de medio limón (añade el zumo poco a poco hasta conseguir la consistencia deseada). Echa tu cobertura cuando la tarta haya enfriado.