

LEMON BARS



NeighborImpact
Food Bank

Ingredients

Shortbread crust

- 1 cup (2 sticks) unsalted butter, melted
- 1/2 cup (100g) granulated sugar
- 2 teaspoons pure vanilla extract
- 1/2 teaspoon salt
- 2 cups + 2 Tablespoons (265g) all-purpose flour

Filling

- 2 cups (400g) granulated sugar
- 6 Tablespoons (46g) all-purpose flour
- 6 large eggs
- 1 cup (240ml) lemon juice (about 4 lemons)
- optional: confectioners' sugar for dusting

Instructions

- Preheat the oven to 325°F. Line the bottom and sides of a 9×13 glass baking pan (do not use metal) with parchment paper
- Make the crust: Mix the melted butter, sugar, vanilla extract, and salt together in a medium bowl. Add the flour and stir to combine. Press firmly into prepared pan distributing evenly. Bake for 20-22 minutes or until the edges are lightly browned. Remove from the oven. Using a fork, poke holes all over the top of the warm crust (not all the way through the crust).
- Make the filling: Sift the sugar and flour together in a large bowl. Whisk in the eggs, then the lemon juice until completely combined. Pour filling over warm crust.
- Bake the bars for 22-26 minutes or until the center is relatively set and no longer jiggles. Remove bars from the oven and cool completely at room temperature for about 2 hours, then stick in the refrigerator for 1-2 more hours. Dust with confectioners' sugar and cut into squares before serving.

<https://sallysbakingaddiction.com/lemon-bars-recipe/>

Neighbor Impact is an equal opportunity provider



POSTRE DE LIMON



NeighborImpact
Food Bank

Ingredientes

Shortbread crust

- 1 taza (2 barras) de mantequilla sin sal, derretida
- 1/2 taza (100 g) de azúcar granulada
- 2 cucharaditas de extracto puro de vainilla
- 1/2 cucharadita de sal
- 2 tazas + 2 cucharadas (265 g) de harina

Relleno

- 2 tazas (400 g) de azúcar granulada
- 6 cucharadas (46 g) de harina
- 6 huevos grandes
- 1 taza (240 ml) de jugo de limón (unos 4 limones)
- opcional: azúcar glass para espolvorear

Instrucciones

- Precalienta el horno a 325°F. Cubra el fondo y los lados de un molde para hornear de vidrio de 9 × 13 (no use metal) con papel pergamino.
- Haga la corteza: mezcle la mantequilla derretida, el azúcar, el extracto de vainilla y la sal en un tazón mediano. Agregue la harina y revuelva para combinar. Presione firmemente en el molde preparado y distribuya uniformemente. Hornee durante 20-22 minutos o hasta que los bordes estén ligeramente dorados. Retirar del horno. Con un tenedor, haga agujeros en toda la parte superior de la corteza tibia.
- Hacer el relleno: Tamizar el azúcar y la harina en un bol grande. Batir los huevos y luego el jugo de limón hasta que estén completamente combinados. Vierta el relleno sobre la base tibia.
- Hornee las barras durante 22-26 minutos o hasta que el centro esté relativamente firme. Retire las barras del horno y déjelas enfriar completamente a temperatura ambiente durante aproximadamente 2 horas, luego guárdelas en el refrigerador durante 1-2 horas. Espolvoree con azúcar glass y córtelo en cuadritos antes de servir.

<https://sallysbakingaddiction.com/lemon-bars-recipe/>

NeighborImpact es un proveedor que ofrece oportunidades de igualdad