**Quadrati di limone**

**Massa base**113 gr di burro morbido
25 gr di zucchero a velo
140 gr di farina
Un pizzico di sale

**Ripieno:** 5 gr di scorza di limone
80 ml di succo di limone
200 gr di zucchero
2 uova
25 gr di farina

**processo**Per l'impasto di base, mescolare tutti gli ingredienti fino a formare una massa omogenea. Distribuire in una teglia e infornare a 170 ° per 20 minuti.
Per il ripieno, sbattere le uova con lo zucchero fino a quando la miscela diventa spessa, soffice e triplica in volume, abbassare la velocità al minimo e aggiungere il succo, la scorza e la farina. Mettere il ripieno sulla base fredda e cuocere per altri 20 minuti.