



# Tarta de limón sin huevos

[aliciasown.com](http://aliciasown.com)



Para la base de la tarta, mezclar dos tazas de harina de almendras con  $\frac{1}{3}$  de aceite de coco, 3 cucharadas de edulcorante y 1 cucharadita de esencia de vainilla. Colocar en un molde y llevar al horno de 15' a 20'.

Para el relleno, cocinar a fuego lento  $\frac{1}{2}$  taza de agua fría con 4 cucharadas de maicena y 1 de edulcorante. Cuando se espese, retirar del fuego, colocar en un bowl y mezclarle  $\frac{1}{4}$  taza de jugo de limón hasta que se incorpore todo y luego  $\frac{1}{4}$  taza de aceite de coco hasta incorporarlo todo. Agregar un poco de colorante amarillo pero es opcional.

Untar la crema sobre la base y llevar a la heladera por un par de horas. Decorar a gusto.