MARÍA



POSTRES · VEGETARIANO

Lemon pie

8 raciones 450 kcal

Ingredientes

- **200 gr** galletas
- **80 gr** mantequilla
- **1 hoja** de gelatina
- **3** huevos + 2 yemas
- **120 gr** azúcar
- **10 gr** maicena
- **150 ml** zumo de limón + ralladura
- Pizca de sal
- **100 gr** mantequilla
- **2** claras
- **145 gr** azúcar
- Esencia de vainilla

POR RACIÓN

Proteínas	**5,6 g**
Grasas	**24 g**
Hidratos	**54 g**
Fibra	**1,2 g**

Elaboración

BASE

1. Triturar las galletas y juntarlas con la mantequilla derretida
2. Colocar en el molde engrasado y aplastar bien
3. Llevar a la nevera

CREMA DE LIMÓN

4. Añadir al cazo la gelatina previamente hidratada y escurrida, los huevos + yemas, el azúcar, la maicena, el zumo y la ralladura de limón y la pizca de sal
5. Poner a fuego medio sin parar de remover hasta obtener una textura de crema pastelera
6. Añadir la mantequilla hasta integrar para darle brillo y textura
7. Colocar esto encima de la base de galleta y llevar a la nevera un mínimo de 4 horas, pero mejor toda la noche

MERENGUE

8. Preparar un baño maría y en un bol colocar las claras con el azúcar, removiendo poco a poco hasta 74°

9. Añadir esta mezcla a la batidora junto con la esencia de vainilla y una pizca de sal
10. Subir la potencia poco a poco; en menos de 10 minutos tendremos el merengue

MONTAJE

11. Meter el merengue en una manga y colocarlo encima del lemon pie
12. Tostar con el soplete
13. Rallar limón

Hecho con CookNest



Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy