Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

Lemon pie con merengue

15min · 8 raciones · 407 kcal

Ingredientes

BASE

- **1** masa quebrada o masa de hojaldre
- Ralladura y jugo de 3-4 limones (200 ml. Aprox)
- **1** huevo
- **4** yemas de huevo
- **60 gramos** de mantequilla
- **150 gramos** de azúcar
- **80 gr.** de maizena

MERENGUE

- **4** claras de huevo
- **100 gramos** de azúcar
- **1 pizca** de sal

POR RACIÓN

Proteínas	**8,3 g**
Grasas	**17 g**
Hidratos	**59 g**
Fibra	**2 g**

Elaboración

BASE

1. Separamos las claras de las yemas (reservamos las 4 claras para el merengue en la nevera) y ponemos las yemas en un bol grande. Mezclamos con los 150 gr. de azúcar (yo usé unas varillas).
2. Añadimos el otro huevo y la maizena poco a poco y seguimos removiendo hasta que quede una mezcla homogénea.
3. Rallamos el limón con un rallador y sacamos el jugo. Vamos precalentando el horno.
4. En una pequeña olla a fuego medio, ponemos la mantequilla, la ralladura y el jugo de limón y removemos a fuego medio. Añadimos los huevos con la maizena y el azúcar y no paramos de remover todo hasta que espese (fuego medio bajo, que no se pegue). Dejamos enfriar.
5. Mientras ponemos la masa quebrada en un recipiente para hornos y pinchamos con el tenedor para que no suba. Dejamos que se haga 15 minutos a 180 grados.
6. Sacamos la masa y ponemos toda la mezcla de la olla encima, metemos en la nevera para que cuaje durante al menos 3 horas (yo la dejé casi 24 h).

MERENGUE

7. El merengue lo hice justo antes de servirla. El truco es que uséis unas varillas eléctricas, si no se tarda mucho. Batimos las claras de huevo en un bol y dejamos que blanqueen, añadimos el azúcar y un poco de sal (otro truquito para que se monte antes), y seguimos removiendo con las varillas hasta que veamos que espesa y no se caen del bol.

8. Ahora colocamos el merengue encima de la tarta (yo usé una manga pastelera). Después le damos un poquito con el soplete. Si no tenéis soplete, podéis meterla 5-10 minutos en el horno.

RECOMENDACIONES

También podéis rallar un poco de limón encima para decorar.

Hecho con CookNest



Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺

cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta