The Green Fork



POSTRES · VEGÀ

# Gots de lemon pie

30min · 2 racions · 250 kcal

## Ingredients

### CREMA DE LLIMONA

- **50g** de sucre blanc
- Ratlladura i suc de 1/2 llimona
- **30g** de maizena
- **100ml** de llet de soja
- **1/2 cdta** de cúrcuma

### BASE DE GALETA

- **4**-5 galetes tipus digestive
- **1cda** de mantega o margarina fosa

### MERENGUE

- **60g** de sucre blanc
- **60ml** d'aigua
- **80g** d'aquafaba
- Suc de 1/2 llimona

## Elaboració

### CREMA DE LLIMONA

1. Coure a foc baix sense deixar de remoure fins que espessi
2. Deixar refredar i col·locar en els gots sobre la base de galeta

### BASE DE GALETA

3. Triturar les galetes i barrejar amb la mantega fosa
4. Col·locar en els gots i deixar refredar

### MERENGUE

5. Dissoldre el sucre amb l'aigua en una cassola a foc baix
6. Montar l'aquafaba i quan agafi consistència afegir-hi el suc de llimona i a poc a poc sense deixar de batre afegir-hi el carmel
7. Batre fins que s'acabi de montar bé i agafi la consistència suficient perquè no caigui al donar la volta al bol
8. Decorar els gots de lemon pie amb el merengue utilitzant una màniga pastissera, cremar i deixar a la nevera fins al moment de servir

| PER RACIÓ | 3,5 g Proteïnes | 9,5 g Greixos | 26 g Hidrats | 1,5 g Fibra |
|---|---|---|---|---|

Fet amb CookNest

Totes les receptes de The Green Fork
cooknest.app/@thegreennfork · Instagram @thegreennfork