

LEMON PIE

Ingredientes

Relleno:

- Azúcar blanco 180 grs.
- Ralladura de Limón 1 cda.
- Jugo de Limón ½ taza
- Manteca ¼ taza
- Fécula de maíz 3 ½ cdas.
- Leche 1 taza
- Yemas 3
- Queso crema 200 grs.

Masa:

- Huevos 1
- Manteca 100 grs.
- Azúcar 100 grs.
- Harina 250 grs.
- Ralladura de 1 limón

Merengue italiano:

- Agua 100 cc
- Azúcar 240 grs.
- Claras de huevo 4

Preparación

1° Paso

En un bowl o sobre la mesada mezclar, harina, manteca pomada, azúcar, huevos y ralladura de limón.

2° Paso

Amasar hasta unir los ingredientes. Formar un bollo, y dejar reposar en heladera por 1 hora. Precalentar el horno a 150 grados (horno medio).

3° Paso

Forrar con papel aluminio un molde para tartas y cubrirlo con la masa llevar al horno por 30-40 minutos hasta que la masa este cocida y dorada.

4° Paso

En una olla mezclar azúcar, leche y la fécula de maíz.

5° Paso

Incorporar el jugo y la ralladura de limón.

6° Paso

Agregar las yemas.

7° Paso

Batir los ingredientes y cocinar a fuego medio sin dejar de batir hasta que la preparación espese, aproximadamente 5 minutos.

8° Paso

Retirar del fuego e incorporar la manteca.

9° Paso

Agregar CasanCrem y batir hasta lograr una crema homogénea.

10° Paso

Verter la mezcla sobre la masa precocida y llevar a la heladera por 3 horas.

11° Paso

En una olla poner azúcar y agua. Cocinar hasta lograr un almíbar a 118 grados.

12° Paso

Batir las claras a nieve.

13° Paso

Incorporar a las claras el almíbar caliente en forma de hilo y batir hasta enfriar la preparación.

14° Paso

Cubrir la base con el merengue y llevar a la heladera.