

El clásico Lemon Pie

Es el preferido de los que les gusta lo dulce pero no lo empalagoso. El lemon pie es una tarta, es decir, una base de masa y un relleno. Como su nombre lo indica, está hecha con jugo de limón, azúcar y huevos. Todo eso mezclado hace el famoso *custard*, el relleno cremoso amarillo que es tan típico del lemon pie.

Ingredientes para la masa

200g. gramos de harina 0000, 50g. de azúcar, 1 huevo, 100g. de manteca.

Ingredientes para la crema

150cc. de jugo de limón, 1 cucharada de ralladura de limón, 4 yemas, leche condensada.

Ingredientes para el merengue

240g. de azúcar, 3 claras.

Instrucciones

Procesar o mezclar ligeramente la harina, el azúcar y la manteca fría cortada en cubitos, hasta formar un arenado. Agregar el huevo y unir la masa sin trabajarla mucho. Envolver en film y llevar a la heladera por 30 minutos aproximadamente.

Precalentar el horno a temperatura media (180°C).

Estirar sobre una mesada enharinada y tapizar un molde para tarta desmontable de 22 cm de diámetro. Cocinar durante 20 minutos o hasta que comience a dorarse.

Mezclar la leche condensada con 4 yemas, 150cc de jugo de limón e integrar la ralladura. Unir bien y verter sobre la masa precocida. Cocinar en horno moderado durante 15 minutos.

Colocar el azúcar en una cacerolita y cubrir con apenas con agua. Cocinar hasta obtener la textura de un merengue italiano

Unos minutos antes del punto del almibar, comenzar a batir las claras. Cuando empiecen a formar picos, añadir gota a gota el almibar caliente sin dejar de batir hasta que se enfríe.

Decorar con el merengue y gratinar.