



Archivo | C:/Users/Fe...



FRONT

[Recetas Saladas](#)

[Recetas Dulces](#)

[Contacto](#)



El clásico Lemon Pie

Es el preferido de los que les gusta lo dulce pero no lo empalagoso. El lemon pie es más bien una tarta, es decir, una base de masa y un relleno. Como su nombre lo indica está hecha con limón, más bien con el jugo del 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. de harina 0000
50g. de azúcar
1 huevo
100g. de manteca

Para la crema

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

Para el merengue

240g. de azúcar
3 claras

Instrucciones

1. 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. Envolverse en film y llevar a la heladera por 30 minutos aproximadamente
2. Precalentar el horno a temperatura media (180 °C)
3. 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
4. Mezclar la Leche Condensada Nestlé con 4 yemas, 150cc de jugo de limón y la ralladura. Unir bien y verter sobre la masa precocida. Cocinar en horno moderado durante 15 minutos
5. Colocar el azúcar en una cacerolita y cubrir con apenas con agua. Cocinar hasta obtener un [merengue italiano](#)
6. 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
7. Decorar con el merengue y gratinar