**Texto de la actividad**

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  
200 g harina 0000, 50 g de azúcar, 1 huevo y 100 g de manteca.  
  
Ingredientes para la crema  
150 cc. de jugo de limón, 1 cucharada de ralladura de limón, 4 yemas y leche condensada.  
  
Ingredientes para el merengue  
240 g de azúcar y 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 durante 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 cacerola pequeña y cubrir apenas con agua. Cocinar hasta obtener la textura de un merengue italiano Unos minutos antes del punto del almíbar, comenzar a batir las claras. Cuando se empiecen a formar picos, añadir gota a gota el almíbar caliente sin dejar de batir hasta que se enfríe.  
Decorar con el merengue y gratinar.