<!DOCTYPE html>

<html lang="en">

<head>

<meta charset="UTF-8">

<meta http-equiv="X-UA-Compatible" content="IE=edge">

<meta name="viewport" content="width=device-width, initial-scale=1.0">

<h4>FRONT</h4> <title></title>

</head>

<body>

<ul type="none">

<li> <a href="./recetasdulces.html">Recetas Dulces</a></li>

<li><a href="./Recetassaladas.html">Recetas Saladas</a></li>

<li><a href="./Contacto.html">Contacto</a></li>

</ul>

<hr>

<img src="./images/pay.jpeg" alt="Pay">

<h1>El Clásico Lemon Pie</h1>

<p>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.</p>

<h2>Ingredientes</h2>

<p>Para la masa</p>

<ul type="none">

<li>200g de harina 0000</li>

<li>50g de azucar</li>

<li>1 huevo</li>

<li>100g de manteca</li>

</ul>

<p>Para la crema</p>

<ul type="none">

<li>150cc de jugo de limón</li>

<li>1 cucharada de ralladura de limón</li>

<li>4 yemas</li>

<li>Leche Condensada</li>

</ul>

<p>Para el merengue</p>

<ul type="none">

<li>240g de azucar</li>

<li>3 claras</li>

</ul>

<h2>Instrucciones</h2>

<ol>

<li>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</li>

<li>Precalentar el horno a temperatura media (180 °C)</li>

<li>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</li>

<li>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</li>

<li>Colocar el azúcar en una cacerolita y cubrir con apenas con agua. Cocinar hasta obtener un merengue italiano</li>

<li>Unos minutos antes del punto del almíbar, comenzar a batir las claras. Cuando empiecen a formar picos, añadir gota a gota el almíbar caliente sin dejar

de batir hasta que se enfríe</li>

<li>Decorar con el merengue y gratinar</li>

</ol>

<hr>

<footer align="center">Todos los derechos reservados</footer>

</ul>

</body>

</html>