<!DOCTYPE html>

<html lang="es">

<head>

<meta charset="UTF-8">

<title>Introduccion a HTML</title>

</head>

<body>

<header>

<img src="" alt="Logo Front End 1">

</header>

<hr>

<main>

<h1 style="text-align: center;">El clasico 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 <i>custard</i>, el relleno cremoso amarillo que es tan típico del lemon pie.</p>

<h2>Ingredientes para la masa</h2>

<p>200g. gramos de harina 0000, 50g. de azúcar, 1 huevo, 100g. de manteca.</p>

<h2>Ingredientes para la crema</h2>

<p>150cc. de jugo de limón, 1 cucharada de ralladura de limón, 4 yemas, leche condensada.</p>

<h2>Ingredientes para el merengue</h2>

<p>240g. de azúcar, 3 claras.</p>

<h2>Instrucciones</h2>

<p>Procesar o mezclar ligeramente la harina, el azúcar y la manteca fría curtada 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.</p>

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

<p>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.</p>

<p>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.</p>

<p>Colocar el azúcar en una cacerolita y cubrir con apenas con agua. Cocinar hasta obtener la textura de un

merengue italiano</p>

<p>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.</p>

<p>Decorar con el merengue y gratinar.</p>

<hr>

<footer>

<p style="text-align: center;">Todos los derechos reservados</p>

</footer>

</main>

</body>

</html>

El de otro grupo que calculo esta bien

<!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">

<title>Document</title>

</head>

<body>

<header>

<img src="#" alt="Logo Front end 1">

<hr>

</header>

<main>

<section>

<h1 align="center">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 para la masa</h2>

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

</p>

<h2>Ingredientes para la crema</h2>

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

</p>

<h2>Ingredientes para el merengue

</h2>

<p>240g. de azúcar, 3 claras.

</p>

<h2>Instrucciones</h2>

<p>Procesar o mezclar ligeramente la harina, el azúcar y la manteca fría curtada 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. <br><br>

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

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. <br><br>

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. <br><br>

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

merengue

italiano <br><br>

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. <br><br>

Decorar con el merengue y gratinar.

<hr>

</p>

</section>

</main>

<footer>

<p align="center">Todos los derechos reservados.

</p>

</footer>

</body>

</html>

[Document](file:///C:\Users\Natalia%20F.%20Perez\Downloads\index.html)