<header>

<p>Logo Front End 1</p>

<hr>

<h1 style="text-align: center;" >El clásico Lemon Pie</h1>

</header>

<section>

<article>

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

<h2>Ingredientes para la crema</h2>

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

<h2>Ingredientes para el merengue</h2>

<p>240g. de azúcar, 3 claras.</p>

</article>

</section>

<section>

<article>

<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>

</article>

</section>

<footer style="text-align: center;">

<hr>

<p>Todos los derechos reservados.</p>

</footer>