

INGREDIENTES

Masa:

- - Azúcar impalpable 100 g.
- - Manteca blanda 200 g.
- - Harina 0000 300 g.
- - Yema 1 unid.

Crema de limón:

- - Yemas 2 unid.
- - Huevos 2 unid.
- - Azúcar 200 g.
- - Manteca 200 g.
- - Ralladura 1 limón.
- - Jugo de limón 100 cc.

Merengue:

- - Clara 4 unid.
- - Azúcar 240 g.



PROCEDIMIENTO:

Para la masa:

1. Batir la manteca y el azúcar hasta formar una crema blanca, agregar las yemas y por último la harina sin batir solo unir hasta lograr una masa compacta.
2. Reservar en frío por 15 minutos, estirar y forrar el molde deseado. Dar frío nuevamente y luego pinchar.
3. Hornear 180°C hasta que esté dorada.

Para el relleno:

1. Colocar todo en una cacerola y menos la manteca y mezclar hasta espesar.
2. Una vez lista agregarle la manteca.
3. Inmediatamente pasar a otro recipiente y cubrir con film en contacto y llevar a la heladera.

Para el armado:

1. Rellenar la base de la tarta con la crema de limón y llevar al frío.
2. Luego hacer el merengue italiano.
3. Batir enérgicamente hasta que los cristales del azúcar se disuelvan. Luego batir con batidora eléctrica hasta obtener un merengue con picos firmes y brillantes.
4. Antes de decorar espolvorear polvo de galletitas sobre la crema de limón para que no se patine el merengue y ahora si decorar a gusto.