

Lemon Pie

Ingredientes

Masa

Harina	300 g
Azúcar	100 g
Manteca	200 g
Huevo	1

Crema pastelera de limón

Leche	125 cc
Yemas	4
Fécula de maíz	60 g
Azúcar	100 g
Ralladura de limón	1 unidad
Jugo de limón	2 unidades
Agua	250 cc

Merengue

Claros de huevo	3 u (90 a 100 g)
Azúcar	200 g
Agua	60 cc

Procedimiento

Masa: Procesar todos los ingredientes secos.

Agregar la manteca cortada en cubitos e integrar con la punta de los dedos hasta formar un arenado.

Incorporar el huevo, unir y llevar a la heladera (envuelta en papel film)

Estirar la masa y forrar un molde de tarta de 22, 24 o 26 cm de diámetro.

Enfriar nuevamente y pinchar con un tenedor.

Hornear a 200° C hasta apenas dorar sus bordes. Si se desea se puede cocinar con aluminio y peso encima para que asegurarnos que conserve su forma (en este caso retiramos el peso 5 minutos antes de finalizar la cocción)

Crema de limón: Hervir el agua con la leche, el azúcar y la ralladura de limón.

Mezclar las yemas, la fécula y el jugo.

Añadir los líquidos a esta mezcla con un tamiz y llevar nuevamente al fuego, revolviendo constantemente hasta que hierva.
Dejar enfriar apenas y colocar sobre la tarta.

Merengue: Batir las claras a punto nieve mientras se elabora el almíbar con el agua y el azúcar.

Una vez que el almíbar alcanza los 118°C agregar en forma de hilo sobre las claras, sin dejar de batir.

Esperar que la preparación se enfríe y colocar en manga.

Decorar.

Conservar en la heladera hasta el momento de servir.

***Tip:** Esta receta tiene una corta vida útil. Por esta razón se recomienda consumirla dentro de los 3 días de elaborada.