

# Lemon pie

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

### Crema de limón

**Fecula De Maiz:** 1 cedita.

**Huevos:** 5 Unidades

**Agua:** 1 cda.

**Limones:** 3 Unidades

**Azucar:** 220 grs.

**Yemas:** 6 Unidades

**Manteca:** 200 g

### Merengue italiano

**Azucar:** 240 grs.

**Claras:** 120 grs.

**Agua:** Cantidad necesaria

**Jugo de ½ limón:**

### Pâte brissée

**Harina:** 300 grs.

**Manteca:** 150 g

**Huevo:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

### Pâte brissée

- Mezcle la *harina* con la *manteca* hasta obtener una textura arenosa.
- Agregue el *huevo* para unir todos los ingredientes.
- Deje descansar en la heladera durante 30 minutos.
- Estire y forre un molde.

- Precocine en horno moderado.

## Crema de limón

- Diluya la fécula con agua.
- Exprima los limones y ralle la cáscara.
- En una *cacerola* mezcle la ralladura de *limón*, los huevos, las yemas el *jugo de limón*, el azúcar y la fécula.
- Lleve al fuego removiendo constantemente hasta que rompa el hervor.
- Deje entibiar y pase a un bowl.
- Agregue la maneca pomada hasta emulsionar.

## Merengue italiano

- En una *cacerola* realice un *almíbar* con el azúcar, el agua y el *jugo de limón*.
- Lleve al fuego hasta obtener el punto bola 120°C.
- Bata las claras a nieve.
- Incorpore el *almíbar* lentamente en forma de hilo y continua mientras sigue batiendo hasta que se enfríe la preparación.

## Armado

- Rellene la tarta precocida con la *crema de limón*
- Cubra con el merengue con la ayuda de una manga.
- Termine con un enrejado.
- Dore la superficie con un soplete de cocina.

## Presentación

- Sirva en una fuente.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/lemon-pie-6>