Lemon pie express en taza



Ingredientes

Galletas de Mantequilla: 12 Unidades

Lemon curd en conserva: 400 Gramos

Para el merengue suizo

Claras de huevo: 5 Unidades

Azucar: 300 Gramos

Preparación de la Receta

Para Elaboración

- Ponemos las claras de *huevo* en la batidora y comenzamos a montar mientras añadimos el azúcar poco a poco
- Batimos durante 5 minutos o más, hasta que veamos que se forman picos duros
- Trituramos las galletas hasta conseguir una textura de arena.
- Montamos el postre en un vaso
- Primero ponemos una capa de galletas y presionamos bien el fondo
- Agregamos unas cucharadas de lemon curd y terminamos con el merengue
- Por último, quemamos ligeramente el merengue con ayuda de un soplete y servimos.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lemon-pie-express-en-taza