

# Lemon Pie Tradicional

Tiempo de preparación: 60 Min



## Ingredientes

### Base

**Galletitas:** 200 Gramos

**Mantequilla:** 75 Gramos

### Merengue

**Agua:** 100 c.c.

**Azucar:** 180 Gramos

**Claros:** 4 Unidades

### Relleno

**Almidón de Maíz:** 60 Gramos

**Azucar:** 200 Gramos

**Yemas:** 4 Unidades

**Jugo de Limón:** 200 c.c.

**Leche:** 1/2 Litro

**Mantequilla:** 1 cda

## Preparación de la Receta

### Base

- Procesar las galletitas.
- Agregar *mantequilla* derretida y unir hasta formar una pasta.
- Colocar en el molde logrando la base.

### Relleno

- Calentar en una olla leche y la mitad del azúcar.
- Unir la otra parte del azúcar con almidón de maíz y juntar con las yemas y *jugo de limón*.
- Agregar ralladura de *limón* y luego unir ambas preparaciones.
- Volver a fuego hasta comenzar a espesar y llevarla a un recipiente frío. Por último agregar la *mantequilla* y montar.
- Verte la preparación a la base.

## Merengue

- Calentar en una olla el agua con el azúcar hasta que se forme el *almíbar*.
- Batir las claras e ir agregando en forma de hilo el *almíbar*.
- Continuar batiendo hasta que la preparación este en temperatura ambiente.

## Armado

- Agregar más trocitos de galletitas sobre la pasta de *limón* y llevar al frío para que tome cuerpo.
- Desmoldar y decorar con el merengue.

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