Lemon pie



Ingredientes

Crema de limón

Manteca: 100 g
Jugo de Limón: 1 Taza
Huevos: 6 Unidades
Ralladura de limón: 2 Unidad
Azucar: 2 Tazas

Masa

Azucar: 80 grs.
Harina: 300 grs.
Manteca: 150 g
Cognac: 1 cda.
Yemas: 2 Unidades
Esencia De Vainilla: 1 cdita.

Merengue italiano

Agua: Cantidad necesaria
Azucar: 400 grs.
Claras: 200 grs.

Preparación de la Receta

Masa

- Cernir la *harina* en un bowl y agregarle la *manteca* cortada en trozos
- Trabajarlo con la punta de los dedos hasta formar un arenado, incorporar las yemas, el azúcar, la vainilla y el cognac hasta formar la masa

- Forrar un molde desmontable de 28 cm, enmantecado y reservar en la heladera por lo menos ½ hora.
- Luego cubrir los bordes del molde con papel aluminio y pinchar el fondo con un tenedor
- Cocinar en horno caliente 20 minutos.

Crema de limón

- Mezclar en un bowl los huevos, con la *manteca*, el azúcar y el *jugo* de *limón*, perfumar con la ralladura y cocinar a baño María hasta que tome consistencia.
- Dejar que todo enfríe y luego rellenar la tarta con la *crema* de *limón* y por encima el merengue italiano formando picos (se pueden ayudar con una espátula o cuchara sopera).

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