Pie de Limón por Yvette y Denise Hakim

Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Crema de limón

Jugo de Limón: 120 c.c.

Leche Condensada: 240 Gramos

Crumble

Almendras caramelizadas: 30 Gramos

Azucar: 70 Gramos

Harina: 70 Gramos

Manteca: 45 Gramos

Merengue

Azucar: 150 grs

Claras: 150 Gramos

Preparación de la Receta

Merengue

- A baño maría colocar claras, azúcar y batir hasta fundir el azúcar.
- Llevar la preparación a batidora y batir por 12 minutos.
- Colocar en manga con pico rizado y reservar.

Crema de limón

- En bowl mezclar leche condensada y *jugo* de **limón**.
- Reservar.

Crumble

- Mezclar con las manos *harina*, azúcar, *manteca* y almendras caramelizadas picadas.
- Llevar la mezcla sobre placa de horno con lámina de silicona, llevar a horno por 15 minutos a 180° C
- Quebrar con las manos al enfriarse y reservar.

Armado

- Colocar en el centro de un plato hondo copo grande de merengue y dar *color* tostado con soplete.
- Agregar *crema* de *limón* alrededor del merengue y sobre esta añadir trozos del *crumble*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/pie-de-limon-por-ivette-y-denise-hakim