

# Pay de Limón



## Ingredientes

**Jugo de Limón:** 80 cc

**Granas para decorar:** Cantidad deseada

**Manteca pomada:** 150 grs.

**Ralladura de limones:** 3 Unidades

**Azucar:** 120 grs.

**Huevo:** 2 Unidades

**Masa de tarta:** Unidad

## Preparación de la Receta

### Para la crema de limón

- N, en un bol metálico a baño maría colocamos los huevos, el azúcar, el *jugo* de **limón** y la ralladura de 3 limones
- Trabajamos con un batidor hasta que tome consistencia.
- Luego, pasamos a otro bol a baño maría invertido con hielo
- Una vez que esté fría, incorporamos la *manteca* pomada y batimos para unificar la preparación
- Procesamos con un mixer y llevamos al frío.
- Cuando esté fría, colocamos la *crema* en una manga y rellenamos 3 moldes pequeños forrados con masa de tarta dulce cocida.

### Para el merengue italiano

#### preparamos un almíbar

- Bar con el doble de azúcar que de claras (en gramos).
- Cuando el *almíbar* llegue a su punto (punto bolita) lo volcamos sobre las claras y seguimos batiendo hasta que se enfríe la preparación.
- Colocamos el merengue en una manga, decoramos y terminamos con granas.