

Tarteletas de Limón



Ingredientes

Para el merengue italiano

Azucar: 400 g

Claros: 7 Unidades

Para la masa

Manteca: 200 g

Agua: Cantidad necesaria

Azucar: 140 g

Huevos: 2 Unidades

Esencia De Vainilla: un Chorrillo

Harina: 400 g

Preparación de la Receta

Para la masa

- Llevar a un bol 400 gr de *harina*, 200 gr de *manteca* fría, 2 huevos, 140 gr de azúcar, un chorrillo de agua y un chorrillo de esencia de vainilla
- Mezclar con la punta de los dedos cuidando de tocarla poco para que no pierda frío hasta lograr una masa lisa
- Estirar con palote, cortar círculos utilizando el molde de la tarteleta y fonzar la masa sin que supere los bordes
- Disponer una bolsita con garbanzos para evitar que se inflen
- Hornear a 180 grados durante 10 minutos y 2 minutos más sin los garbanzos
- Dejar enfriar.

Para el merengue italiano

- Llevar 400 gr de azúcar a una *cacero/la* a fuego moderado humedecida con un poco de agua hasta que la cubra levemente
- Llevar las claras a una batidora y reservar
- Cuando el *almíbar* alcance 118° ó alcance punto bolita poner en marcha la batidora y verter la preparación lentamente

Para el armado

- Una vez que las tarteletas estén frías, rellenar con [Lemon curd](#) y decorar a gusto con las rodajitas de **limón** y el merengue italiano.
- Para realizar esta receta debe tener en cuenta los ingredientes y procedimientos de realización del Lemon curd

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/tarteletas-de-limon>