

Lemon pie

Consta de 3 partes, base, crema limón y cubierta merengue

Base

2 huevos
75 gr azúcar
40 gr harina
40 gr maizena
1 pizca sal

Mezclar todo y poner 7 minutos en horno precalentado a 220° Lo

Crema de limón

2 huevos y 4 yemas (las 4 claras las guardamos en la nevera para el merengue)
350 gr. de azúcar blanco
80 gr. harina de maíz fina (Maicena)
40 gr. de mantequilla
200 ml. de zumo de limón (4-5 limones)
Ralladura de un limón (o mas si te gusta)
50 ml. de agua

Mezclamos todo, ponemos al fuego sin parar de remover y subimos el fuego poco a poco hasta que empiece a hervir, en mi caso, el 8 de la vitro. Cuando empiece a hervir bajamos un poco (en mi caso al 7) sin parar de remover y vemos que espesa mucho. Llega a los 75° mas o menos

Separamos y ponemos a enfriar durante unos 30 minutos en la nevera

Merengue

4 claras de huevo (las que hemos separado en la crema)
150 gr. de azúcar

Batimos poco a poco las claras a mano hasta que se empiezen a montar. Añadimos el azúcar poco a poco y empezamos a montar con la batidora poco a poco y acabamos a velocidad máxima

Preparación

Ponemos la base ya fría y le ponemos la crema fría por encima. Enfriamos en la nevera 4 horas.

Hacemos montañas encima de merengue con una manga de pastelero. Flambemos con soplete o gratinamos en el horno.





From:

<http://wiki.legido.com/> - **Legido Wiki**

Permanent link:

http://wiki.legido.com/doku.php?id=recetas:lemon_pie



Last update: **2021/01/01 11:10**