

PIE DE LIMON



30 MINUTOS



6 a 8 PORCIONES

Ingredientes:

- Masa dulce 320 g
- Zumo de limón: 5 onzas
- Zumo de naranja: 3.5 onzas
- Ralladura de limón 1 CDTAS
- Ralladura de naranja 2 CDTAS
- Azúcar: 150 g
- Maicena: 25 g
- Huevo: 3
- Mantequilla sin sal: 25 g
- Azúcar 115 g
- Zumo de naranja 1 CDA



Preparación

- Precalentar el horno a 170 °C. Y engrasar un molde para tarta de 20 cm. Forrar la base de la tarta con la masa dulce.
- Forrar la masa con papel vegetal y hornearlo durante 20 minutos. Reservar la base hasta su uso.
- Añade todos los ingredientes al vaso. Bate la mezcla hasta obtener una mezcla homogénea.
- En una cacerola caliente a fuego medio y deja que hierva la mezcla, mueve el contenido hasta que espese. Dejarlo enfriar de 15 a 20 minutos.
- Conecta el tubo mezclador Triblade System Pro a la batidora de mano. Incorpora la mantequilla a la velocidad más baja hasta obtener una mezcla homogénea. Vierte el relleno en la base de la tarta y refrigera durante al menos 1 hora.
- **PARA EL MERENGUE** Bata las claras a punto de nieve y luego incorpore el azúcar poco a poco, con una espátula, extiende el merengue sobre el relleno frío. · Hornee durante 25-30 minutos hasta que el merengue empiece a dorarse ligeramente.