



Lemon pie



Sartén 18 Terra



4 porciones



35 min



Horno Masas

Para la masa:

60 gr. harina
40 gr. manteca a temperatura ambiente
40 gr. azúcar impalpable
1 un. yema de huevo
1 cdita. esencia vainilla

45 gr. almidón de maíz
90 cc. jugo de limón
2 cdas. ralladura de limón

Para el merengue:

2 un. clara de huevo
140 gr. azúcar

Para el relleno:

3 un. huevo
240 gr. azúcar

Para la masa del lemon pie batimos dentro de la Sartén la manteca con el azúcar hasta obtener una crema. Agregamos la yema de huevo, la esencia y la harina y formamos la masa sin amasar mucho. La estiramos dentro de la Sartén y reservamos.

Para el relleno batimos todos los ingredientes con batidor de mano en un bowl hasta que se integren y rellenamos la masa con la preparación. Cocinamos 35' a fuego mínimo hasta que el relleno esté firme.

Para el merengue batimos a baño maría las claras y el azúcar hasta que se disuelva el azúcar y luego batimos con batidora hasta obtener un merengue que forme picos firmes. Decoramos el lemon pie con el merengue y lo consumimos en el mismo día preferentemente.