Pie de limón casero

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Sú **Recetizador:** Susana Domingo



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Si cuando estas haciendo la masa aun se te pega en los dedos y has puesto todos los ingredientes, échale un poco más de harina.

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 1 tarro de Leche condensada para el relleno Nestlé
- Media taza de Zumo de limón natural para el relleno limones naturales
- una de yema para el relleno
- 3 yemas para la masa
- 3 cucharadas de mantequilla para la masa
- una cucharadita de polvos de hornear para la masa Royal
- 6 gotitas de esencia de vainilla para la masa
- 2 tazas aprox. de harina para la masa
- 4 Claras de huevo para el merengue
- 3 cucharadas de azucar para el merengue
- 2 gotitas de esencia de vainilla
- 2 cucharadas soperas de azúcar para la masa

Preparación:

Paso 1
Para la masa se debe batir las yemas con el azúcar y la margarina, agregar lentamente la harina, los polvos de hornear y la esencia de vainilla. Agregar harina hasta que la masa no se pegue en las manos, dejar reposar en la nevera.

Paso 2
Mientras preparamos el relleno. Mezclar la leche condensada, el jugo de limón, batir hasta que quede cremosa y con el sabor deseado, agregar la yema.

Paso 3
Merengue: Batir las claras a punto nieve, incorporar lentamente la azúcar y la esencia de vainilla.

Paso 4

Cocción: Poner la masa en un molde previamente enmantequillado, dejar en el horno hasta que se cocine, agregar la crema y dejar 10 minutos en el horno. El merengue se agrega e incorpora al horno, esperar hasta que se dore. Dejar enfriar y servir.