



Dificultad:  
Media



Porciones:  
16



Tiempo:  
60 minutos

## Información Nutricional

Energía:	413 Kcal
Proteínas:	7.7 g
Grasa Total:	10.8 g
Colesterol:	30.0 mg
H. de Carbono:	71.8 g
Fibra Dietética:	0,6 g
Sodio:	178 mg

## PIE DE LIMÓN

### Ingredientes

- 2 ½ Tazas de harina
- 1 Taza de azúcar flor
- ¾ Taza de margarina
- 1 Huevo
- Agua (si es necesario)
- 2 Tarros de leche condensada
- NESTLÉ®
- 1 Taza de jugo de limón recién exprimido (200 ml)
- 1 Taza de claras de huevo a temperatura ambiente
- 2 Tazas de azúcar granulada

### Preparación

1.- En un bowl junta la harina con la azúcar flor, añade la margarina y comienza a frotar con tus dedos hasta conseguir migas como arena. Agrega el huevo de una vez y trabaja con tus manos hasta obtener una masa compacta. Estira la masa sobre un molde para tarta de 26 a 28 cm de diámetro aproximado previamente enmantecado y enharinado.

2.- Pincha la masa con un tenedor y lleva a horno pre-calentado a temperatura media-alta de 180°C durante 10 a 12 minutos hasta cocer levemente. Mientras, junta en un bowl la leche condensada NESTLÉ® con el jugo de limón y remueve hasta homogenizar. Vierte esta preparación sobre la masa pre-cocida y lleva nuevamente a horno, en este caso debes bajar un poco su temperatura y hornear durante 10 a 15 minutos aproximados hasta que el relleno tome textura compacta y la masa se termine de cocer.

3.- Mientras, junta en un bowl las claras de huevo con la azúcar granulada y llévalas a baño maría suave removiendo de vez en cuando hasta disolver la azúcar granulada completamente en las claras e integrar bien. Retira el bowl del baño maría y bate enérgicamente durante 8 a 10 minutos hasta triplicar su volumen y conseguir una preparación espumosa y satinada. Retira el



pie del horno y cubre con el merengue recién preparado de manera decorativa. Deja enfriar y sirve cuando quieras.

