



Dificultad:  
Media



Porciones:  
12



Tiempo:  
45 minutos

## Información Nutricional

Energía:	340 Kcal
Proteínas:	6.9 g
Grasa Total:	10.5 g
Colesterol:	54.7 mg
H. de Carbono:	54.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	156 mg

## PIE DE LIMÓN Y YOGHURT

### Ingredientes

#### MASA

2 ½ Tazas rasas de harina cernida

1 Taza rasa de azúcar flor

¾ Taza de margarina

1 Huevo

2 Cucharadas de agua

#### RELLENO

1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®

¼ Taza de jugo de limón

Ralladura de 2 limones

2 yoghurt natural

3 Huevos

#### MERENGUE

1 Taza de claras de huevo

2 Tazas de azúcar

### Preparación

1.- Para la masa junta la harina con la azúcar flor y añade la margarina y trabaja con los dedos hasta formar migas, agrega el huevo y agua poco a poco trabajando con las manos suavemente hasta formar una masa compacta. Uslerea sobre un mesón previamente enharinado y acomoda la masa sobre un molde para tarta de aro 26 cm. de diámetro. Una vez lista pre-hornea a temperatura de 180°C durante 8 a 10 minutos hasta cocer levemente. Retira y enfría.

2.- Junta en un bowl la leche condensada NESTLÉ® con el jugo y ralladura de limón, añade los huevos y agrega el yoghurt natural, mezcla con la ayuda de un batidor manual hasta homogenizar completamente. Vierte la preparación sobre la masa pre-horneada y hornea nuevamente a 180°C durante 20 a 25 minutos hasta cuajar la preparación.

3.- Para el merengue junta el azúcar con las claras de

huevo en un bowl, lleva a baño maría suave hasta disolver toda la azúcar removiendo de vez en cuando. Luego, retira del baño maría y bate enérgicamente hasta triplicar su volumen. Cubre el pie con la ayuda de una manga con boquilla o una espátula con movimientos decorativos. Refrigera durante 1 hora y sirve cuando gustes.

