



Dificultad:
Media



Porciones:
12



Tiempo:
60 minutos

Información Nutricional

Energía:	302 Kcal
Proteínas:	7.6 g
Grasa Total:	11.2 g
Colesterol:	94.4 mg
H. de Carbono:	0.0 g
Fibra Dietética:	42,3 g
Sodio:	137 mg

PIE CREMOSO DE NARANJA

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®

½ Taza de jugo de naranja

¼ Taza de jugo de limón

1 Cucharada de ralladura fina de naranja

3 Huevos

Merengue

1 Taza de claras de huevo

2 Tazas de azúcar

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. Si vez que está un tanto seca, agrega las dos cucharadas de agua. 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 naranjas y de limón, añade la ralladura de naranja y los huevos. Bate enérgicamente hasta homogenizar todos los ingredientes. Vierte la preparación cuidadosamente sobre

la masa pre-cocida y vuelve a hornear a la misma temperatura durante 20 minutos aproximados hasta cuajar la preparación. Una vez lista, retira del horno y deja enfriar.

3.- Mientras para el merengue, junta en un bowl las claras de huevo con el azúcar y llévalas a baño maría suave removiendo de vez en cuando hasta disolver el azúcar 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 que al levantar el batidor quede una punta colgando sin que se desprenda. Retira el pie del horno y cubre con el merengue recién preparado de manera decorativa. Deja enfriar y sirve cuando quieras.

