



## PREPARACION

### INGREDIENTES

#### Masa:

80 grs de azúcar flor

160 grs de margarina

240 grs de harina s/p

#### Relleno:

1 tarro de leche cond.

el jugo de 3 limones

3 yemas de huevos

#### Decoración:

3 claras de huevo

180 grs de azúcar gr.

1. Arenar: Mezcla harina, azúcar flor y margarina fría con la punta de los dedos hasta formar migas.
2. Unir: Junta sin amasar en exceso, refrigera 1 hora y estira en el molde.
3. Pre-cocer: Pincha con tenedor hornea a 180°C por 10 min (hasta que dore levemente).
4. Relleno
5. Mezclar: Junta la leche condensada con las 3 yemas.
6. Agrega el jugo de los 3 limones colado y revuelve hasta que tome consistencia.
7. Montar: Vierte sobre la masa ya horneada y fría.
8. Colocar en horno por 5 minutos para que cuaje el relleno
9. Baño María: En un bol sobre agua caliente (sin que toque el bol), mezcla las 3 claras con el doble de su peso en azúcar (aprox. 180 g).
10. Disolver: Revuelve suavemente hasta que no sientas granos de azúcar al tocar la mezcla con los dedos.
11. Batir: Retira del fuego y bate a máxima velocidad hasta que el merengue esté firme, brillante y el bol se sienta frío al tacto.
12. Montar: Cubre el pie de limón y dora las puntas si tienes soplete o un golpe de horno fuerte.