

## **Receta**

### **Pie de limón**

#### **Ingredientes para la masa:**

- Harina (no hay medida exacta, esto puede variar).
- 125 gr de margarina fría.
- 90 gr de azúcar.
- 1 huevo entero.
- 4 yemas de huevo.
- 1/2 cucharadita de polvos para hornear.

#### **Ingredientes para el relleno:**

- 1 Tarro de leche condensada.
- Zumo de limón recién exprimido (en mi caso utilice dos limones).

#### **Ingredientes para el merengue:**

- 4 claras de huevo.
- 4 cucharadas de agua.
- 280 gr o 1 ½ de azúcar.

#### **Pasos:**

##### **Para la masa:**

1. Mezclamos en un bowl la margarina a temperatura ambiente y el azúcar, durante varios minutos hasta que estén bien unidos.
2. Luego incorporamos las 4 yemas de huevo, mezclamos y finalmente agregamos el huevo entero y continuamos mezclando.
3. Luego se agrega la harina con los polvos para hornear, la harina se debe ir incorporando de a poco hasta que la masa no se pegue a las manos (recordar que la masa no debe quedar seca).
4. Después, engrasamos un molde con margarina para que cuando cosamos la masa esta no se pegue al molde.
5. Luego tomamos la masa, y con la ayuda de un uslero la estiramos y la ponemos sobre el molde, la ajustamos y la pinchamos por todos lados con un tenedor.
6. Llevamos al horno por aproximadamente 18- 25 minutos, con el horno ya precalentado a 180°.

##### **Para el relleno:**

1. Poner toda la leche condensada del tarro en un plato.
2. Incorporar a la leche condensada el jugo de dos limones y mezclar todo.

##### **Hacer el merengue:**

1. Poner en un bowl, las 4 claras de huevo, el azúcar y las 4 cucharadas de agua.

2. Luego, llenar con agua unos centímetros una olla, de modo el al poner el bowl sobre la olla, este no toque el agua que hay en la olla (esto es a baño maría).
3. Ya cuando este la olla al calor, con una batidora se bate la mezcla por varios minutos, hasta que el merengue espese y tome consistencia.
4. Finalmente, sacar el bowl del calor y seguir batiendo unos minutos más.

**Armar el pie:**

1. Cuando la masa ya esté fría, esparcimos el relleno por toda la masa.
2. Luego, con una manga y una boquilla para decorar, ponemos el merengue dentro de la manga y cubrimos todo el pie con el merengue.
3. Finalmente, lo llevamos al horno por unos minutos hasta que el merengue se endurezca. Y listo!

Elaborado por: Bárbara González Ibarra.