

Tarta de Limón (Pie de Limón)

Ingredientes:

Tarta:

- 1 paquete de galletas de avena.
- 4 cucharadas de mantequilla derretida.
- 1 lata de leche condensada.
- 2 yemas grandes.
- 3 limones (la concha rallada y el jugo).

Merengue:

- 2 claras.
- 1 taza de azúcar en polvo.
- 1 taza de agua.
- 1 taza de azúcar.

Preparación:

Paso 1: Calentar el horno a 180°C.

Paso 2: En el procesador de alimentos, moler las galletas. Luego agregar la mantequilla para que esta se mezcle uniformemente.

Paso 3: Colocar las migas de galletas en el fondo de un molde para tarta (yo lo dividí en 5 mini moldes para tarta).



Paso 4: Colocar en la licuadora las yemas y la leche condensada y batir hasta mezclar bien. Añadir el jugo y la concha de limón a la mezcla. La masa se volverá espesa y caliente, pero es una reacción química normal.



Paso 5: Colocar la masa en los moldes con la base de galletas. Llevar al horno por 15 o 20 min.



Paso 6: Cuando esté listo sacarlo del horno y dejarlo enfriar como mínimo 3 horas, lo ideal sería toda la noche.



Paso 6: En una olla colocar el agua y el azúcar para crear un caramelo. El [video](#) te explica los diferentes tipos de almíbar y entre ellos está el merengue italiano.

Paso 7: En la batidora añadir las claras y batir a punto de nieve. Agregar el azúcar en polvo sin dejar de batir, en este momento agregamos el almíbar muy despacio tomando la precaución de no quemarse. Seguir batiendo hasta que se enfrié. Se logrará una consistencia de pico semi-duro.

Paso 8: Decorar la tarta (o tartitas) con el merengue y salpicar un poco de concha de limón rallada.