



Tarta de limón con merengue

Ingredientes:

Para la masa sablé:

250 gr. de harina

125 gr. de mantequilla

70 gr. de azúcar

2 yemas de huevo

50 ml. de agua fría

1 pizca de sal

Para el relleno de limón:

4 limones medianos bien lavados

150 gr. de azúcar

3 huevos

una cucharada de maizena

Para el merengue:

3 claras de huevo

150 gr. de azúcar

Bate las yemas con el azúcar hasta que cambia de color a más pálido.



Añade el agua fría e incorpora a las yemas.

En un robot pon la harina y la mantequilla fría, y la sal.

Dale marcha con tres toques hasta que te queden migas.

Añade las yemas con el agua y pon la máquina en marcha hasta que se forma bola.

Ponla en papel film.

Sin tocar la masa para que no se caliente forma una bola y mételo en la nevera 30 minutos.

Precalienta el horno a 180°.

Extiende la masa y pon en un molde de tarta de 25 cm. de diámetro.

Recorta el borde con el rodillo.



Pon un papel y la legumbre que uses para cocer masas. Métela en el horno 20-25 minutos, dependiendo como te guste de tostada.

Deja que se temple un poco y sácala del molde a una base que puedas meter al horno.

Pon el zumo, la ralladura, el azúcar y la maizena a fuego medio a calentar. Mueve para disolver la maizena.

Bate los huevos.

Añade el zumo caliente y muévelo bien para que se incorpore todo.

Vuelve a poner en el cazo y a fuego medio-bajo (NO PUEDE HERVIR). Si te resulta más cómodo lo puedes poner a baño maría. Si tienes cocina de inducción puedes hacerlo directamente, bajando el fuego aún más cuando vaya espesando.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Mueve con una cuchara de palo hasta que veas que espesa. Estará a punto cuando pasando el dedo por la parte de atrás de la cuchara, se quede la marca.

Retira del fuego.

Rellena la base con la crema de limón y enfría en la nevera.

Monta una clara con un tercio del azúcar, añade la siguiente clara y otro tercio de azúcar y sigue batiendo, y la tercera clara y el tercer tercio de azúcar hasta que esté muy duro.

Extiende sobre la tarta llegando bien a los bordes y quema con un soplete.