



# Pie de limón

8 raciones



Nivel avanzado

● ● hasta 120 Min.



## Antes de empezar:

- 1 Precalentar el horno a 170°C.
- 2 Tener preparado el molde de la tarta.

## Para la masa quebrada:

- 3 Colocar en un procesador de alimentos la harina, sal, azúcar glas y pulsar unos segundos.
- 4 Agregar la mantequilla fría en cubos y volver a pulsar hasta conseguir una mezcla arenosa. Añadir las yemas y el agua, volver a pulsar hasta obtener una masa.
- 5 Envolver la masa en papel film y llevar a la nevera por 20 minutos. Preparar mientras tanto la crema de limón.
- 6 Retirar la masa de la nevera y estirar un disco de 5 mm de grosor para un molde de tartaleta de 20 cm de diámetro. Colocar la masa en el molde y pinchar la base.

## Instrucciones:

### Utensilios:

molde de quiche de 20cm Ø  
recipiente de vidrio  
batidora eléctrica con varillas metálicas  
procesador de alimentos

### Para la masa quebrada:

225 g harina  
0,5 cucharaditas de café de bicarbonato de sodio  
60 g azúcar glas  
125 g mantequilla  
2 yemas de huevo  
1 cda de agua  
sal

### Para la crema de limón:

3 huevos  
2 yemas de huevo  
sal  
1 cucharadita de Aroma Natural de Limón de Sicilia  
zumo de 1/2 limón  
1 cucharadita de almidón de maiz  
150 g azúcar  
80 g mantequilla

### Para el merengue italiano:

4 claras de huevo  
240 g azúcar  
80 ml agua





- 7 Poner encima de la masa una lámina de papel para horno y garbanzos secos u otro elemento de peso para evitar que la masa se levante durante el horneado.
- 8 Hornear durante 15 minutos. Retirar los garbanzos, el papel y hornear 10 minutos más. Dejar enfriar por media hora.

### Para la crema de limón:

- 9 Preparar una cacerola con agua caliente para baño maría y un recipiente de vidrio para poner encima sin que lo toque el agua en la base.
- 10 En otro recipiente mezclar el azúcar, el almidón de maíz y la sal. Agregar las yemas, los huevos, el aroma de limón y el zumo y mezclar enérgicamente.
- 11 Disponer esta mezcla en el baño maría preparado y cocinar a fuego bajo unos 10 minutos, hasta que la crema espese.
- 12 Pasar la crema por un tamiz a un bowl limpio y añadir la mantequilla fría en cubos. Mezclar y reservar con un papel film al contacto con la crema. Llevar a nevera.

### Para el merengue italiano:

- 13 Poner en una cacerola pequeña el azúcar y el agua y llevar a fuego medio sin remover hasta que rompa hervor. Bajar el fuego y cocinar por 4 minutos más.
- 14 Mientras batir las claras con una batidora eléctrica hasta formar picos suaves.
- 15 Con la batidora en funcionamiento agregar el almíbar caliente al merengue y seguir batiendo hasta que el merengue enfríe y esté brillante y con picos firmes.

### Para el armado:

- 16 Terminar el pie con el merengue por encima procurando hacer picos con la espátula. Si se desea, se puede quemar el merengue con la ayuda de un soplete.





- 17 Servir a temperatura ambiente.
- 18 Rellenar la base de la tarta fría con la crema de limón y esparcir con la ayuda de una espátula.

### Notas:

- Es importante no amasar demasiado y dejar reposar la masa quebrada para que sea fácil de estirar y para no desarrollar gluten en el amasado y que la base nos quede dura y gomosa en vez de arenosa y crocante.
- El aroma de limón natural potencia el sabor del limón sin tener que añadir demasiado zumo ni ralladura, lo cual a veces puede resultar en un sabor muy ácido que parece "metálico" en una crema de limón.
- Si sobra masa quebrada para el molde que tenemos podemos congelarla y utilizarla en otra preparación, o hacer galletas.
- La crema de limón también se puede congelar hasta 3 meses y luego descongelar en nevera antes de volver a utilizar.

