

# LEMON PIE








con masa sablee de almendras

CIENCIA  
• CON BUEN GUSTO •








FIQ UNL • FACULTAD DE  
INGENIERÍA QUÍMICA

## INGREDIENTES




### masa

	200 g manteca
	130 g azúcar impalpable
	1 cda. de esencia de vainilla
	50 g almendras en polvo
	1 huevo
	½ ctda. de sal fina
	320 g harina

### relleno

	250 cc leche
	100 g azúcar
	3 yemas de huevo
	2 cda. de almidón de maíz
	100 cc de jugo de limón
	50 g manteca
	ralladura de 1 limón

### cubierta

	120 g de claras
	240 g de azúcar
	60 cc agua

## PREPARACIÓN

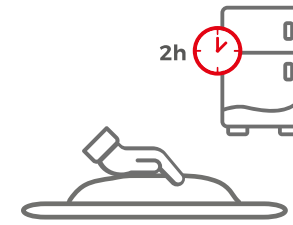
### masa



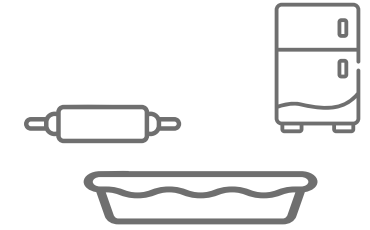
**01.** Batir la manteca con el azúcar y la sal. Agregar la esencia de vainilla, el huevo y las almendras en polvo.



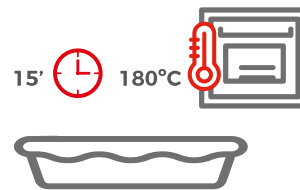
**02.** Incorporar lentamente toda la harina.



**03.** Cubrir la masa con film y reservarla en la heladera por dos horas.



**04.** Estirar la masa hasta que quede de 3 a 4 mm de espesor y forrar un molde de tartera de 24 cm diámetro.

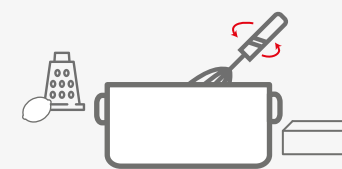


**05.** Hornear por 15 minutos a 180°C, ayudándonos con papel aluminio y algún material pesado que evite que la masa se levante. Retirar el material de carga y terminar la cocción.

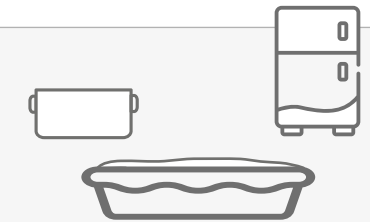
### relleno



**06.** Hacer una crema pastelera calentando la leche con la mitad del azúcar. Luego agregarle las yemas batidas con jugo, el almidón y el azúcar restante.

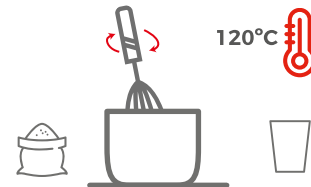


**07.** Entibiar la mezcla y agregar la ralladura y la manteca. Formar una crema homogénea. Puede tamizarse en caliente para retirar las ralladuras.

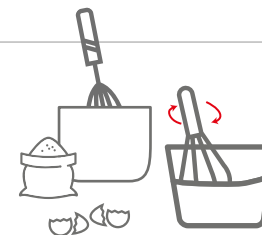


**08.** Volcar el relleno tibio sobre la tarta y alisar la superficie. Enfríar.

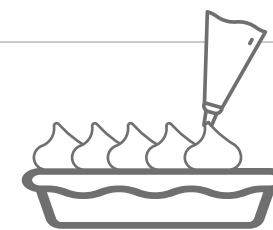
### cubierta



**09.** Hacer un almíbar con el azúcar y el agua, cocinándolo hasta llegar a punto bolita media, o una temperatura de 120 °C.



**10.** Batir las claras con un puñado de azúcar y volcar el almíbar. Continuar batiendo hasta entibiar. *Opciones:* poner unas gotas de jugo de limón y/o crémor tártaro al inicio del batido.



**11.** Pasar el merengue a una manga con boquilla lisa o rizada. Decorar de inmediato el pastel de limón.