

Lemonpie (Amparo Bagorda)

Ingredientes:

Masa

100g	Manteca
200g	Harina
100g	Azúcar
12g	Polvo de hornear
2	Huevos

Relleno

2	Yemas
200g	Azúcar
50g	Maicena
500cc	Agua
	Jugo de 3 limones

Merengue

8	Claras
200g	Azúcar

Procedimiento

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Derretir la manteca y mezclar con los huevos, hasta que quede homogéneo.
3. Agregar el azúcar y los ingredientes secos (harina y polvo de hornear).
4. Mezclar hasta que se forme la masa.
5. Dejar reposar en frío mientras se empolva o enmanteca el molde.
6. Estirar la masa y colocar en el molde y llevar al horno por aproximadamente 17 minutos.
7. Una vez cocida la masa y apartarla para que se enfríe. En ese tiempo se realizará el relleno.
8. En una olla se colocan todos los ingredientes excepto la maicena y se bate a fuego medio.
9. Cuando esté hirviendo la mezcla se agrega de a poco la maicena sin dejar de batir y se lleva a fuego lento.
10. Ya espeso el relleno se vierte en la masa y se espera a que se enfríe.
11. Para el merengue hay que poner una olla con agua y un bowl sobre este para batir. (baño maría)
12. En el bowl se colocará el azúcar con las claras, batir en el baño maría hasta que el azúcar se haya disuelto por completo. Cuando se disuelva retire inmediatamente del agua y siga batiendo hasta formar un merengue consistente.
13. Al llegar al punto deseado ponerlo en nuestro lemonpie y se desea flamear.