

## POSTRES

# PIE DE LIMÓN



### Ingredientes:

- 250 gr de galletas María (o de mantequilla o De Vino)
- 120 g de mantequilla derretida
- Un tarro de leche condensada
- 3/4 de taza de jugo de
- 5 claras
- Azúcar

### Preparación

- Para la masa, poner en la mini pimer 250 gr de galletas maría (o de mantequilla o de vino) + 120 g de mantequilla derretida, procesar y poner en un molde, apretar para formar la base. Refrigerar mientras haces el relleno.
- Mezclar un tarro de leche condensada + 3/4 de taza de jugo de limón (puede ser un poco más o menos dependiendo de tu gusto).
- Poner la mezcla sobre la base de galletas.
- Para el Merengue poner en un bowl a baño maría 5 claras + el doble de su peso, en azúcar. Mezclar con un tenedor a fuego bajo hasta que desaparezcan totalmente los cristales de azúcar.
- Llevar la mezcla al bowl a la batidora de pedestal y hacer el merengue a velocidad máxima. Cubrir el pie de limón y con un soplete darle color.

