



Tarta de limón y merengue

# Tarta de limón y merengue

[Mas recetas Tartas en http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php](http://www.recetasypostres.net/tartas/5.php)

## Ingredientes:

**PARA LA MASA:**, Ralladura de 1/2 limón, 1/2 yema de huevo batida, 1 cucharada y media de leche, 185gr. de harina más una cantidad adicional para espolvorear, 50gr. de azúcar de lustre tamizado, 85gr. de mantequilla en trozos más una cantidad adicional para untar, Papel vegetal, Legumbres secas, **PARA EL RELLENO:**, La ralladura y el zumo de 2 limones, 3 cucharadas de maicena, 2 huevos con las claras y las llemas separadas, 300ml. de agua, 185gr. de azúcar de granulado fino

## Pasos a seguir:

- 1) Se hace la base tamizando la harina en un bol, añadiendo la mantequilla y trabajando con las manos hasta conseguir algo consistente. Se agregan el resto de los ingredientes y se amasa bien todo sobre una superficie cubierta de harina. Se envuelve la masa y se lleva al frigorífico durante 1/2 hora, aproximadamente.
- 2) Se unta con mantequilla un molde redondo de 20cm. de diámetro. Se extiende la masa (previamente hecha) y se cubre el molde, tanto la base como los lados. Se pincha con un tenedor, se extiende papel vegetal por encima y se esparcen unas legumbres secas. Precalentar el horno a 180°C e introducir el molde durante 15 minutos. Se retira del horno, se le saca el papel y las legumbres secas y se baja la temperatura a 150°C.
- 3) Para cocinar el relleno, disolver la maicena en un poco de agua. Se calienta el resto en un cazo y se añade el zumo de limón y la pasta de maicena. Remover bien y dejar hervir durante 2 minutos. Dejar enfriar un poco, agregar las llemas, 5 cucharadas de azúcar y verter todo en la base.
- 4) Montar las claras a punto de nieve. Agregar el resto del azúcar y extender el merengue sobre la tarta,
- 5) Llevarla al horno durante 40 minutos, retirarla del horno, dejarla enfriar y lista para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/tartas/tarta-de-limon-y-merengue-235.php>