

PIE DE LIMÓN

Tiempos

Preparación

30 min

Horneado

15 minutos



Fácil

RECETA:

- ✓ Para la masa con la mantequilla blanda la mezclamos suavemente con el huevo.
- ✓ Agregamos las harinas y un poco de stevia a gusto.
- ✓ Mezclamos con las manos, hasta obtener una masa que no se pegue.
- ✓ Llevamos al mesón y amasamos con un grosor de 3mm uslero @mercadito_crys
- ✓ Traspasamos a un molde yo use uno de 20 cm.
- ✓ Lo pinchamos en la base con un tenedor y lo horneamos por 15 min a 180 grados.
- ✓ Para el relleno llevamos a una olla 1/2 taza de leche vegetal, la leche condensada y el jugo de limón. Lo llevamos al fuego.
- ✓ Por otra parte en la 1/2 taza de leche vegetal que queda batimos las yemas y el almidón de maíz hasta eh se disuelva bien.
- ✓ Una vez la mezcla de la olla entre a hervir agregar la mezcla fría y revolvemos hasta que veamos que espese.
- ✓ Dejamos enfriar revolviendo y llevamos a la base del pie.
- ✓ Hornear por 5 minutos a 180 grados.
- ✓ Para el merengue batimos las claras a nieve y adicionamos el azúcar.
- ✓ Decoramos con la manga pastelera el merengue sobre el relleno.
- ✓ Volvemos a hornear unos 5 minutos solo para dorar el merengue.



INGREDIENTES

Masa:

- 40 gramos de mantequilla vegana o margarina o aceite de coco
- 1 huevo
- 1/2 taza de harina de avena
- 1/3 taza de harina integral
- Stevia a gusto

Relleno:

- 1 taza de leche vegetal
- 2 Yemas
- 4 cucharadas de leche condensada de coco
- 3 cucharadas de almidón de maíz
- 1/4 taza de jugo de Limón

Merengue:

- 2 claras
- 3 cucharadas de azúcar rubia

Autor: Trini Beitia @Cocina_ricaysana