



Nestlé

Good Food, Good Life

Servicio de Atención
al Consumidor Nestlé



LEMON PIE

.Ingredientes para la masa

- 100 grs. de manteca a temperatura ambiente
- Media cucharadita (de té) de azúcar
- 2 yemas
- 1 cucharadita y media (de té) de harina de trigo
- 1 cucharada (de té) de polvo de hornear
- Ralladura de medio limón

.Ingredientes para el relleno

- 1 Lata de LECHE CONDENSADA NESTLÉ
- 4 cucharadas soperas de jugo de limón
- Ralladura de medio limón

.Preparación

1. Batir la manteca junto con el azúcar y las yemas hasta obtener una crema uniforme (en batidora, aproximadamente 2 minutos a velocidad media).
2. Sobre esta crema, poner de a poco la harina de trigo y el polvo de hornear. Incorpore luego las ralladuras de limón y mezcle bien con la punta de los dedos hasta formar una masa suave que se desprenda de las manos
3. Extienda la masa en una superficie enharinada con la ayuda de un palo de amasar y logre una forma circular con la ayuda de un fondo desmontable de aproximadamente 22cm de diámetro.
4. Lleve al horno a una temperatura de 180° durante aproximadamente 30' (o hasta que quede dorada). Retire del fuego y deje enfriar.

Mientras la masa se cocina, preparar el relleno y la cobertura:

1. Mezclar la LECHE CONDENSADA NESTLÉ con el jugo de limón y la ralladura de limón.
2. Batir las claras a nieve, agregando de a poco el azúcar, hasta obtener un merengue firme. Colocar el relleno en la torta (ya fría), cubriendo enseguida con el merengue.
3. Llevar nuevamente la torta al horno caliente durante 10 minutos, o hasta que se dore el merengue.
4. Quitar el fondo desmontable y colocar la torta en un plato grande y llano.