



			Foto
Nombre de la receta:	pie de limón		
Género	tarta		
Porciones/peso:	1 tarta		
Fecha de producción:			
Observaciones:			
<hr/>			
INGREDIENTES	UNIDAD	CANTIDAD	MISE EN PLACE
Masa sablee			
harina de trigo	gr	250 - 75	250 para la masa y 75 para estirar
mantequilla s/sal	gr	125	
azúcar en polvo	gr	63	tamizada
huevo	UNIDAD	1	
Crema de limón			
azúcar	gr	120	
mantequilla s/sal	gr	240	pomada
yemas de huevo	UNIDAD	2	
huevos	UNIDAD	1	
jugo de limón	cc	75	
Merengue italiano			
PROCEDIMIENTO			
Para la masa sucee			
<p>Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar y cremar. Incorporar el huevo, agregar la harina de a poco tamizada. Trabajar rápidamente la masa. Estirar la masa envuelta en film. Forrar el molde de tarta. Dejarla descansar en frío. Pinchar poner papel encerado y granos secos, para luego cocinar la masa a 180°C por 8 a 15 min.</p>			
Para la crema de limón			
<p>Sobre un baño maría, colocar el azúcar, el jugo de limón, las yemas y los huevos Trabajar con el batidor de alambre. La crema tiene que espesar. Temperar la preparación e incorporar la mantequilla pomada poco a poco mezclando constantemente para homogeneizar</p>			
Armado			
<p>una vez fría la tarta, agregar la crema de limón, llevar a frío. Terminar con merengue italiano.</p>			