LEMON PIE

INGREDIENTES

PARA A MASSA:

Para a massa:150 g de manteiga (pomada)

105 g de açúcar

2 gemas

2 ovos

450 g de farinha

6 g de royal

Essência

PARA O RECHEIO DE LIMÃO:

Para o recheio de limão:250 colheres de chá de água

30 de manteiga

2 gemas

75 g de açúcar

Suco de 1 limão

Raspas de 1 limão

30 g de maizena

PARA O MERENGUE ITALIANO:

Para o merengue Italiano:10 colheres de chá de água

240 g de açúcar

4 claras

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa:Derreter a manteiga bater até ficar branca loco agregar o acucar, logo a essencia seguida da farinha previamente misturada com o Royal, incorporar tudo muito bem. Reserve a massa na geladeira, se puder deixe até o dia seguinte, fica melhor.

Retirar da geladeira um momento antes de estirar, abrir em forma de tarte com diâmetro de 26 ou 28 cm, sobra um pouquinho de massa. Assar em forno médio, até dourar a borda.

Reservar.

RECHEIO:

Recheio:Misture as gemas com o açúcar, a maizena, as raspas do limão e o suco de limão.

Ferver a àgua com a manteiga e incorporar à mistura anterior.

Voltar com todos os ingredientes misturados ao fogo moderado e deixar que engrosse, reservar com filme na geladeira.

MERENGUE ITALIANO:

Merengue Italiano:Levar ao fogo a água com o açúcar e deixar ferver até ficar com uma cor bege bem clarinho, quando chegar nesse ponto as claras já têm que estar sendo batidas com 1 pitada de açúcar.

Incorporar a calda em forma de fio pela parede da batedeira e bater até esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Rechear a massa com o creme de limão, decorar com o merengue, gratinar o merengue.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55824-lemon-pie.html