



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

Vasitos de lemon pie



Herramientas

- ⦿ Batidora de varillas.
- ⦿ Manga pastelera.
- ⦿ Cazo.
- ⦿ Termómetro.
- ⦿ Bandeja de horno.
- ⦿ Picadora.



Ingredientes

Para 6 vasitos tamaño de yogur:

Para la base:

- ⦿ 60 g de mantequilla fría en cubos.
- ⦿ 60 g de azúcar de caña integral.
- ⦿ 60 g de harina.
- ⦿ 60 g de almendras molidas.

Para la crema de lima:

- ⦿ 4 yemas.
- ⦿ 100 ml zumo de lima.
- ⦿ Ralladura de dos limas.
- ⦿ 110 g de azúcar.
- ⦿ 66 g de mantequilla a temperatura ambiente.

Para el merengue:

- ⦿ 2 claras.
- ⦿ 120 g de azúcar.
- ⦿ 30 ml de agua.
- ⦿ 1/2 cucharada de glucosa.



Curso mesas dulces
con Alma Obregón

Elaboración:

Integramos todos los ingredientes con una picadora o robot de cocina hasta que tenga la consistencia de unas “migas”. Extendemos sobre una bandeja de horno y horneamos a 180° hasta que esté doradito. Dejamos enfriar por completo y repartimos en los vasitos.

Para preparar la crema, batimos las yemas enérgicamente con el azúcar. Incorpora el zumo de lima y bate de nuevo, hasta tener una mezcla homogénea. Calienta la mezcla hasta que empiece a espesar un poco. Una vez engorde retiramos del fuego y añadimos la mantequilla. Removemos hasta que se incorpore por completo. Repartimos en los vasitos y dejamos enfriar por completo.

Mezclamos el azúcar con el agua y la glucosa en un cazo y lo ponemos a calentar hasta que la temperatura del termómetro de azúcar alcance los 118°. Mientras tanto, montamos las claras a punto de nieve. Cuando el almíbar haya alcanzado la temperatura indicada, lo echamos sobre las claras muy poco a poco, sin dejar de batir, como si fuera un hilillo (con cuidado de que no caiga el almíbar en las varillas de la batidora). Seguimos batiendo hasta que el merengue esté brillante. Decoramos los vasitos con el merengue y tostamos con el soplete.

Nota: Sobra un poco de merengue, puedes aprovechar para hacer y decorar unos mini cupcakes de limón espectaculares.

Conservamos en nevera hasta 3 días.
