

# Tarta de limón y merengue

Publicada por:

[imprimir](#)



- 30 '
- 60 '
- 6



## Comentario nutricional

El huevo aporta proteínas de alta calidad nutricional. La recomendación en cuanto a su consumo es de 3-4 huevos máximo a la semana salvo si tiene el colesterol alto (2 huevos/semana).

## Modo express

1. Todos los ingredientes deben estar a temperatura ambiente. En un bol, diluya la maicena en el zumo de limón. En otro recipiente, bata los huevos con el azúcar hasta que blanqueen. Mezcle ambas preparaciones con la leche y reserve.
2. Extienda la masa quebrada sobre el molde previamente engrasado y recorte el sobrante. Vierta dentro la crema preparada en el paso 1.
3. Meta el molde en la cubeta y programe el menú Horno a 180° durante 1 hora.
4. Mientras se hornea la tarta, elabore el merengue montando a punto de nieve las claras con el azúcar glas y una pizca de sal.
5. Deje enfriar la tarta en la nevera mínimo 2 horas y desmolde.
6. Distribuya el merengue sobre la crema de limón y quémelo con un soplete o un quemador.

Nota: Necesitará un molde de aluminio de 20 cms de diámetro. Si lo prefiere, puede sustituir la leche por 150 grs de queso fresco para untar.