

Buitoni

Lemon pie con meringa

Ingredienti

- 3 Uova
- 160 g di Zucchero
- 100 g di Burro
- 2 Limone
- Sale q.b.
- 1 confezione di Pasta Frolla Sottile

Preparazione

1. Rivestite con la pasta frolla una tortiera precedentemente foderata con la carta da forno della onfezione; coprite con legumi secchi e cuocete in forno a 180 °C per circa 20 minuti. Sfornate la torta, eliminate i legumi e, se fosse necessario, date ancora qualche minuto di cottura. Prepare la crema: lavorate a crema il burro con 100 g di zucchero; incorporate i tuorli. Arricchite con il succo di un solo limone e la scorza grattugiata di entrambi. Montate bene a neve ferma 2 albumi con 60 g di zucchero e un pizzico di sale. Farcite la frolla cotta con la crema al limone e guarnitela con ciuffetti di meringa aiutandovi con una tasca da pasticciare. Passate la torta sotto il grill per qualche minuto, il tempo necessario perché la meringa prenda appena colore.

Informazioni nutrizionali

carboidrati

Energia

grassi

Fibra

Proteine

Grassi saturi

Sodio

zuccheri

⌚ 35

⊕ 4 4 persone