



Lemon pie con meringa

Page 1 of 1

Dolci

🕒 35m

👤 4



Ingredienti

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

Informazioni nutrizionali

Numero di porzioni

Preparazione

PASSAGGI 1 Rivestite con la pasta frolla una tortiera precedentemente foderata con la carta da forno della confezione; 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. Preparate 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.

