



Pay rápido de Limón

INGREDIENTES

Base:

1 Base para pay de galleta Yil's®
1 lata de leche condensada (387 gr)
2 yemas de huevo
½ taza de jugo de limón

Merengue:

2 claras de huevo
½ cucharadita de Crémor Tártaro
¾ tazas de azúcar glass
Jugo de ½ limón



PROCEDIMIENTO

Para base:

Licuar 1 lata de leche condensada (387 gr), 2 yemas de huevo y ½ taza de jugo de limón
Vaciar la mezcla sobre la Base para pay Yil's®
Hornear 25 minutos 350° F o 175 °C.

Merengue:

Batir 2 claras de huevo con media cucharadita de crémor tártaro a velocidad alta.
Una vez que las claras levantaron a punto de turrón agregar ¾ tazas de azúcar glass y el jugo de ½ limón.
Verter el merengue sobre la mezcla ya horneada y caliente.
Hornear 5 minutos sólo a que dore un poco el merengue.
Refrigerar.