



TARTA DE LIMÓN

INGREDIENTES PARA 12 COMENSALES

- 200 g de harina premezcla sin gluten
- 210 g de azúcar
- 3 unidades de clara de huevo
- 40 g de ralladura de limón
- 2 unidades de huevo
- 20 g de aceite de oliva virgen
- 80 ml de agua
- 7 g de levadura sin gluten (sobre)
- 100 g de mantequilla
- 50 ml de zumo de limón
- 3 unidades de yema de huevo

LA PREPARACIÓN

- Mezcla la premezcla con la sal, el azúcar y el polvo leudante.
- Por otro lado, mezcla el huevo con el aceite y el agua.
- Incorpora esta última mezcla a los secos y amasa.
- Estira sobre la mesada un papel film y coloca el bollo sobre el mismo, luego estira la masa con un palote.
- Corta los discos de masa de acuerdo con el tamaño deseado.
- Cubre la base con la masa estirada previamente con palote y lleva a horno hasta que esté cocida. Retira y deja descansar.
- En una cacerola coloca todos los



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Hidratos de carbono 29.6 g	Grasas 12.1 g
Kcal 249	Proteínas 5.1 g

ingredientes para el relleno, mezcla muy bien y lleva a baño María hasta que comience a espesar.

- Una vez que haya espesado, deja enfriar antes de utilizar.
- Cuando el relleno se encuentre frío, coloca sobre la masa ya cocida.
- En un bol que esté bien limpio, coloca las claras y el azúcar. Cocina a baño María por unos instantes hasta que el azúcar se desintegre. Luego bate con batidora eléctrica hasta que las claras se enfríen totalmente.
- Coloca sobre la crema de limón con manga en forma de picos o con una cuchara, cubriendo muy bien toda la superficie.
- Quema el merengue del lemon pie apto para celíacos con un soplete de cocina o lleva a horno fuerte por espacio de 5 minutos para que las claras se doren.
- Deja enfriar en nevera y sirve bien fría.