

## PASTEL DE LIMON Y MERENGUE THERMOMIX



Receta del libro básico de thermomix 31

## INGREDIENTES

### PARA LA MASA QUEBRADA (500 grs)

300 grs de harina

130 grs de mantequilla

70 grs de agua

2 ctas de azúcar

1 cta de levadura Royal

### PARA LA CREMA

4 yemas de huevo

200 grs de agua

50 grs de maizena

130 grs de azúcar

40 grs de mantequilla

## PARA EL MERENGUE

4 claras de huevo

50 grs de azúcar

unas gotas de limón

una pizca de sal

azúcar glass para el gratinado

## PREPARACION

### DE LA MASA QUEBRADA

Verter todos los ingredientes en el orden que se indica y programar 15 seg, velocidad 6.

Dejar reposar 1/2 hora en la nevera.

Estirar la masa, poner en un molde redondo bajo y cortar el sobrante para darle forma redondeada, pinchar la masa y poner unos garbanzos encima, para que no suba, hornear 180º hasta que esté dorada, sacar del horno y dejar enfriar.

Poner la mariposa en las cuchillas, verter todos los ingredientes de la crema, mezcle 10 segundos en velocidad 3 1/2 y programe 8 minutos, temperatura 90º, velocidad 2, después programe otros 2 minutos en la misma velocidad, sin temperatura. Vuelque inmediatamente la crema sobre la tartaleta reservada

Lave bien el vaso, vuelva a poner la mariposa en las cuchillas, eche en el mismo los ingredientes del merengue, excepto el azúcar y programe 6 minutos, 37º, velocidad 3 1/2. A continuación programe velocidad 3 1/2 y vaya añadiendo el azúcar poco a poco.

Vierta el merengue sobre la tarta, espolvoree con azúcar glass y gratine hasta que esté dorado. Deje enfriar y sirva.