
TARTE DE LIMÃO MERENGADA

Ingredientes [6 pax]

160g Manteiga
95g Açúcar em pó
30g Amêndoa moída
56g Ovo (1un pequeno)
Qb Sal fino
250g Farinha

Merengue :

100g Claras de ovo
100g Açúcar
100g Açúcar em pó

Creme de limão:

100g Ovos
157g Manteiga
72g Sumo de limão
3g Zest de limão

Para o creme de limão: num tacho aquecer o sumo de limão, raspas e açúcar e ferver durante 8 min.

Numa tigela bater os ovos. Temperar as gemas com a calda e devolver o preparado ao lume brando.

Aquecer e cozer até aos 80°C mexendo sempre. Retirar e deixar arrefecer.

Quando estiver morno ao toque (máximo 50°C) adicionar a manteiga e emulsionar. Reservar no frio

Para o merengue bater as claras em castelo, juntar ambos os açúcares e bater até ficar brilhante e estável. Reservar em saco de pasteleiro.

Para a massa quebrada: colocar a manteiga cortada em cubos no congelador umas horas. Num processador de comida misture a manteiga com o açúcar, amêndoa e açúcar em pó. Adicione a farinha e trabalhar apenas até se tornar uma bola homogénea, colocar no frio a

TARTE DE LIMÃO MERENGADA

repousar pelo menos 30min

Pré aqueça o forno a 180°. Estenda a massa numa superfície enfarinhada até uma espessura de 5mm e que ocupe o diâmetro da forma de tarte, que enfarinhou previamente.

Forre completamente a forma com a massa e pressione bem com os dedos contra as paredes da forma. Faça uns furos superficiais na base. Coloque uma folha de papel vegetal e preencha com feijão seco. Coza os primeiros 15 min. com o peso, retire e coza durante mais 5 min.

Deixe arrefecer.

Coloque o recheio de creme de limão numa camada homogénea. Por cima disponha o merengue e com um maçarico queime ligeiramente as pontas do merengue.