



PIE DE LIMÓN

Hola, hoy les voy a enseñar a hacer un rico Pie de Limón

Haremos la masa, tengo hecho el relleno y tengo las claras separadas de las yemas para el merengue

Vamos a comenzar primero por la masa

Los ingredientes para la masa de este Pai de Limón son:

- 3 yemas de huevo, las claras se separan para hacer después el merengue
- 1/8 de mantequilla (125 gramos)
- ½ taza de azúcar
- 2 tazas de harina
- ½ cucharadita de polvos de hornear

La receta para la masa:

1.- Vamos a poner la mantequilla para mezclar muy bien con las yemas y el azúcar, estos 3 ingredientes se ponen juntos, mezclamos muy bien.

2.- Cuando esto esté homogéneo, bien mezclado, vamos a agregar 2 tazas de harina con ½ cucharadita de polvos de hornear

Si nos llegara a faltar líquido, humedad, para poder trabajar bien la masa, le vamos a agregar unos 20 ml de agua tibia

Éste está quedando ya homogenizado, bien mezclado

La mantequilla debe estar a temperatura ambiente, los huevos también

En repostería, todo tiene que estar a temperatura ambiente, no helado

Vamos a tamizar las 2 tazas de harina, ésta es una medida de ½ taza, así que pondremos 4

Tenemos lista la harina, vamos a poner ½ cucharadita de polvos de hornear y tamizamos

Ya están incorporados nuestros ingredientes para la masa

3.- Ahora metemos la manito, la trabajamos muy bien

Vamos a poner la agüita tibia, está quedando perfecta esta masa

Vamos a poner un pichintún más de harina, para llevarla a nuestro molde

4.- Debemos tener un molde enharinado, aquí lo tengo

Usaré molde de pizza para hacer un Pie bien grande. Esta receta es para un molde más pequeño, solo que a mí me gusta hacer la masa bien finita, entonces la uso en un molde grande, para que la masa me quede bien finita y tenga más Pie de Limón, obviamente

Aquí tenemos la masa y comenzamos a esparcir

Mientras voy esparciendo la masa les voy contando que el relleno yo lo tengo listo

5.- Los ingredientes para el relleno del Pie de Limón son:

- 1 lata de leche condensada
- ½ taza de limones
- 1 cajita de crema de leche

Una vez que mezclé los limones con la leche condensada, batí una cajita de crema de leche bien helada y le fui agregando la mezcla de limón con leche condensada y aumenta muchísimo. Miren la cantidad de relleno que me salió

Esta es una receta que aprendí hace muy poquito

6.- Le voy a sacar un poco de masa, porque lo quiero más fino aún. Perfecto

7.- Lo vamos a llevar a horno por unos 20 a 25 minutos, precalentado

Vamos a precalentar el horno

Ahora voy a pinchar la masa

Vamos a esperar unos 5 minutitos que el horno se caliente y vamos a meter la masa de Pie de Limón

8.- Ya está lista la masa del Pie de Limón

Miren que belleza, quedó doradita, finita

9.- Acá tengo el relleno, les contaba que,

Con un tarro de leche condensada, ½ taza de limón, hay algunas personas que les gusta un poquito más, le pueden poner un poquito más

y 1 cajita de crema de leche bien helada. Yo batí la crema de leche bien batida con la batidora manual y mezclé el limón con la leche condensada y se la fui incorporando lentamente y quedó de esta manera. Es una cantidad mucho mayor, aumenta con la crema mucho más la cantidad.

Sale incluso más barato si le ponen crema, porque pueden rellenar hasta 2 Pai de Limón de los pequeños o uno grande como este

10.- Voy a ponerle este relleno a la masa, vamos esparciendo bien

Si no le hubiera puesto 1 cajita de crema, hubiera tenido que ponerle 2 latas de leche condensada y fíjese que con esto aumenta bastante, y queda muy bien con 1 cajita de crema de leche más 1 tarro de leche condensada

Perfecto, ya estamos listos con esto

11.- Vamos al merengue ahora

Los ingredientes para el merengue son:

- 3 claras de huevo
- 5 cucharadas de azúcar flor

Cuando está bien batido el merengue le vamos a poner 5 cucharadas de azúcar flor

Las claras están firmes, batidas a nieve

Ahora le vamos a incorporar las 5 cucharadas de azúcar flor

Listo el merengue

12.- Ahora voy a poner el merengue en esta manga de repostería y vamos a decorarla

Seguimos con la decoración, poniendo el merengue

Está caso listo, vamos a provechar todo el resto del merengue

Para rellenar algunos espacios y no perder este restito de merengue

13.- El paso que nos queda ahora sería flambeear

Vamos a flambeear ahora

Ya estoy flambeando, queda tan lindo cuando se quema el azúcar

Listo, que les parece, el Pai de Limón

Una receta que es muy fácil de hacer en casa quizás no es tan barata, pero comprarlo es aún más cara, así que los insto a que lo hagan



Terminada la receta de Pie de Limón

Muchas bendiciones a todos, será hasta una próxima, chao

