

TARTE DE LIMÃO E MERENGUE



INGREDIENTES

- MASSA QUEBRADA:
- 300 GR FARINHA
- 130 GR MANTEIGA
- 70 ML ÁGUA
- 1 PITADA SAL
- 1 COLHER CAFÉ AÇÚCAR
- CREME:
- 4 GEMAS
- 200 ML ÁGUA
- 50 GR MAISENA
- 150 GR AÇÚCAR
- 45 ML SUMO DE LIMÃO
- 40 GR MANTEIGA
- MERENGUE:
- 4 CLARAS
- 60 GR AÇÚCAR
- 1 PITADA SAL
- ALGUMAS GOTAS DE LIMÃO

CONFEÇÃO

1. Massa quebrada:

2. Colocar todos os ingredientes na taça 30 seg, Vel 8 (até a massa formar uma bola grande).

3. Retire do copo enrole em película aderente e deixe descansar por 15 min.

4. Estenda a massa com a ajuda do rolo e coloque-a na tarteira. Faça pequenos furinhos na massa com um garfo. Leve ao forno até cozer.

5. Creme:

6. Lâmina amassar / triturar.

7. Coloque no copo todos os ingredientes Vel 3, 100°, 10 min.

8. Verta o creme em cima da tarte e alise.

9. Merengue:

10. Lave e seque muito bem a taça. Coloque a lâmina batidora.

11. Coloque as claras, o sal e o sumo de limão Vel 7, 10 min, sem a tampa de vapor.

12. Depois de ter decorrido metade do tempo, junte o açúcar (colher a colher) pelo bocal até terminar o tempo e o açúcar.

13. Deite o merengue sobre o creme e, com a parte de traz de uma colher, faça picos para ficar irregular.

14. Leve ao forno para "corar" o merengue.

15. Bom proveito!
