

Pastel de crema de limón

8 porciones

Horno: 180°C/20 minutos

Ingredientes

Procesar hasta que se arme el bollo

1 1/4 taza de harina
1 cda. de **SUCRALIGHT**
1/2 taza de manteca fría

Refrigerar la masa durante 1 hora envuelta en polietileno. Estirar y forrar la base de una tartera desmontable de 22 cm de diámetro.
Hornear
Enfriar.

Relleno

Mezclar 7 Cdas. de almidón de maíz
3 Cdas de **SUCRALIGHT**
2 tazas de agua fría
1/2 taza de jugo de limón exprimido y colado
2 huevos
2 cdtas. de ralladura de limón

Cocinar a fuego suave hasta que hierva.
Enfriar.
Colocar el relleno sobre la masa de tarta.

Merengue

Batir 4 claras

Agregar en forma de lluvia

2 Cdas. de **SUCRALIGHT**
2 cdtas. de almidón de maíz

Elaboración

Continuar batiendo hasta lograr punto nieve.
Cubrir la crema de limón con el merengue.
Decorar con un tenedor.
Hornear hasta que el merengue esté dorado.
Enfriar.

Sucralight
Sucralosa
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Calorías (kcal)	203	Proteínas (g)	4.5
Glúcidos (g)	26.2	Grasas (g)	12.8



Crandon
FORMACIÓN GASTRONÓMICA