

# 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