

PAY DE LIMÓN

Ingredientes costra:

- 1 ½ tazas de galleta molida
- 1 barra de mantequilla derretida

Ingredientes relleno:

- 1 lata de leche condensada
- 1/3 de taza de jugo de limón
- 3 yemas

Ingredientes merengue:

- 3 Claras
- 1/3 de taza de azúcar

Preparación:

1. Se mezcla la galleta y la mantequilla y se forra un molde para pay de 25 cms de diámetro.
2. Se mezcla la leche condensada con el jugo de limón y las yemas. Se vacía al molde.
3. Se baten las claras con el azúcar y se hace un merengue firme que se unta sobre lo anterior.
4. Se mete al horno a 350°F o 175° C por 15 minutos hasta que esté dorado el merengue.
5. Se deja enfriar y se refrigera antes de cortarse.