

**Lemon Pie**  
**Con Thermomix**



## Lemon Pie

### Ingredientes

- **Para la pasta quebrada:**

130 g de mantequilla muy fría cortada a trozos.

350 g de harina de trigo.

1 cucharadita de azúcar.

1 cucharadita de levadura en polvo.

75 g de agua.

1 huevo batido.

- **Para la crema de limón:**

100 g de zumo de limón.

la piel de un limón.

125 g de azúcar.

200 g de agua.

50 g de harina de maíz (Maicena).

40 g de mantequilla a temperatura ambiente.

4 yemas de huevo.

- **Para el merengue:**

250 g de azúcar.

4 claras de huevo.

60 ml de agua.

Una pizquita de sal.

### Preparación

#### **Para la pasta quebrada:**

1. Colocamos la harina en el vaso de la thermomix.
2. Añadimos también los trozos de mantequilla, el agua, el azúcar, la sal y la cucharadita de la levadura en polvo y programar a velocidad 6, 15 segundos.
3. Obtendremos una masa desmigada, por eso la sacamos de la thermomix y con nuestras manos, procurando no amasar mucho, formaremos una bola y la envolvemos con papel transparente. Meter en la nevera durante 20 minutos.
4. Echamos un poco de harina sobre una superficie limpia y estiramos la masa con ayuda de un rodillo. Con este paso ya obtendríamos nuestra pasta quebrada thermomix.
5. Si queremos hornearla, la colocamos en un molde y dejamos enfriar en la nevera, de nuevo, otros 20 minutos.
6. Sacamos de la nevera y pinchamos un poco con el tenedor. Pintar la superficie de la masa con huevo batido y meter al horno previamente precalentado a 180° y hornear durante 15 minutos.

### **Para la crema de limón:**

1. Mientras que se va horneando la pasta quebrada que utilizaremos como base, podemos realizar la crema de limón poniendo en el vaso de la thermomix lavado y seco el azúcar para pulverizarlo. Programar a velocidad máxima hasta que veamos que se ha convertido en polvo.
2. Seguimos con la thermomix en marcha a velocidad máxima y agregamos la piel del limón para que también se convierta en polvo.
3. Parar la thermomix y bajar los restos que estén en las paredes del vaso con ayuda de una espátula.
4. Poner la mariposa en las cuchillas y añadir el agua, la maicena previamente diluida en el zumo de limón, la mantequilla y las yemas de huevo y mezclar a velocidad 4 durante 10 segundos.
5. Después, volver a programar a velocidad 2, temperatura 90°, 6 minutos.
6. Verter la crema resultante en un bol y reservar.

### **Para el merengue**

1. Poner la mariposa en el vaso de la Thermomix y echar las claras, la pizquita de sal y los 50 gramos de azúcar. Programar a velocidad 3 1/2 y 3 minutos de tiempo.
2. Poner el azúcar del almibar y el agua en un cazo y dejar al fuego hasta alcanzar el punto de bola, o lo que es lo mismo, hasta que alcance 120°, más o menos unos 10 minutos desde que empieza a hervir. Puedes saber a que grado a que temperatura está el almibar con ayuda de un termómetro de cocina .
- 3.
4. De nuevo programar la máquina a velocidad 3 1/2 durante 3 minutos e ir añadiendo en forma de hilo elalmíbar al vaso.
5. Por último, programa de nuevo a la misma velocidad que en el paso anterior durante 4 minutos más para que el merengue se enfría y quede muy firme.

### **Para el montaje del Pastel de Limón o Lemon Pie Thermomix:**

1. Una vez que hemos preparado todas las capas vamos a montar nuestro lemon pie, empezando por cubrir la base de pasta quebrada con la crema de limón.
2. Encima de la crema de limón, disponemos el merengue de la manera que más os guste. Podéis formar con el merengue algunos picos, a modo de decoración.
3. Meter al horno con el gratinador encendido para dorar un poco el merengue o bien quemar el merengue con un soplete.