



Tarte de Limão Merengada

tarte de limão merengada

45 min | ★ | Doce

para 12 pessoas ingredientes

250 g de farinha
70 g de açúcar
Sal q.b.
1 colher de sobremesa de canela em pó
140 g de Becel Cozinha
1 ovo.
100 g de açúcar
40 g de farinha custarda
4 dl de leite magro
Limão (raspa da casca e 1.5 dl de sumo)
50 g de Becel Cozinha
3 claras
120 g de açúcar em pó
10 g de amido de milho Maizena.

modo de preparação (para 12 porções)

para tarte de limão merengada

1. Deite a farinha, o açúcar, o sal e a canela em pó num robô de cozinha e misture bem. Adicione a Becel Cozinha em bocadinhos e ligue o robô de cozinha na função pulse até a mistura ter o aspecto de areia grossa.
2. Junte o ovo e volte a ligar o robô até a massa começar a formar bola.
3. Mude a massa para a bancada de trabalho, estenda-a com ajuda do rolo e de farinha e forre uma tarteira de fundo móvel. Leve ao frigorífico e deixe descansar durante 1 hora.
4. Misture o açúcar com a farinha custarda num tachinho. Adicione o leite, mexa até dissolver e leve a engrossar sobre lume muito brando, mexendo sempre. Junte a raspa da casca e o sumo de limão, misture bem e deixe espessar, mexendo sempre. Retire do lume, junte a Becel Cozinha e mexa até derreter completamente.
5. Deixe arrefecer, mexendo de vez em quando.
6. Ligue o forno, regule-o para os 180 ° C e coza a base da tarte durante cerca de 25 minutos ou até estar dourada.
7. Retire a tarte do forno e recheie-a com o creme de limão.
8. Regule o forno para os 230 ° C, na função calor estática.
9. Bata as claras até estarem em espuma. Adicione-lhes o açúcar em pó peneirado com o amido de milho Maizena e continue a bater até estarem bem espessas.
10. Disponha o merengue preparado sobre o creme e leve ao forno durante cerca de 7 minutos ou até a superfície estar dourada.

Saboroso!