

# MINI TARTALETAS DE LIMÓN

(30 uds o 1 tarta 18 cm)

## PASOS A SEGUIR

- Masa: Mezclar la mantequilla con el azúcar y la harina, agregar las yemas y la ralladura y formar una bola. Dejar enfriar en nevera 30 min.
- Estirar la masa y hacer círculos, forrar los moldes y pinchar con un tenedor, hornear a 180º durante 12 min
- Crema: Mezclar la leche condensada con el zumo de limón y luego añadir el yogur, remover bien y añadir las yemas y la ralladura. Rellenar las tartaletas y hornear durante 20 min.
- Merengue: Al baño María (TMX T50º mariposas V3,5) deshacer el azúcar en las claras junto con la sal (4min) y luego montarlas con varillas (4min) Sin temperatura.
- Decorar las tartaletas con el merengue y dorar

TIEMPO NECESARIO: 35MIN + 30MIN NEVERA + 40MIN HORNO

MUY FÁCIL FÁCIL **RETO**



## INGREDIENTES

### Para la masa:

- 70 g de mantequilla
- 50 g azúcar glas
- 125 g de harina de trigo
- Ralladura de medio limón
- 1 yema

### Para la crema:

- 185 ml (g) de leche condensada
- 50 g de zumo de limón
- Ralladura de medio limón
- 85 g de yogur natural
- 2 yemas

### Para el merengue Suizo:

- 2 claras
- 75 g de azúcar
- 1 pizca de sal

