

# Lemon Curd:

## INGREDIENTES:

150GR DE AZÚCAR  
RALLADURA DE LIMÓN  
ZUMO DE 2 LIMONES  
2 VECES DE AGUA DEL ZUMO DE LOS LIMONES  
1 HUEVO  
1 YEMA  
1 TROZO DE MANTEQUILLA  
2 CUCHARADAS DE HARINA

## PASOS A SEGUIR:

1. MEZCLAMOS TODO. MENOS LA MANTEQUILLA. A FUEGO MUY LENTO HASTA QUE HIERVA. REMOVIENDO CONSTANTEMENTE.
2. UNA VEZ QUE ESPESE. INCORPORAMOS LA MANTEQUILLA FRÍA.

## INGREDIENTES PARA EL MERENGUE:

2 CLARAS  
100 GR DE AZÚCAR

## PASOS A SEGUIR:

1. EN UN BOL BIEN LIMPIO. CON VARILLAS MONTAMOS LAS CLARAS A PUNTO DE NIEVE.
2. COMENZAMOS INCORPORANDO EL AZÚCAR COMO UNA LLUVIA Y POCO A POCO HASTA QUE ESTÉ COMPLETAMENTE INTEGRADA.
3. SEGUIREMOS BATIENDO HASTA QUE BRILLE Y QUEDEN PICOS EN EL MERENGUE.
4. LO PODEMOS DORAR CON UN SOPLETE.