



PAY DE LIMÓN CON MARGARINA LA VILLITA

 Porciones: 12  Tiempo de preparación 45 minutos

 Postre

INGREDIENTES

- 100 gramos de Margarina sin sal La Villita
- 1 taza de harina cernida
- 3 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 yema de huevo
- Ralladura de 1 limón

Para el relleno

- 1 taza de leche condensada
- 2 yemas de huevo
- Jugo de 2 a 3 limones

Para el merengue

- 4 claras de huevo
- 1/2 taza de azúcar

MODO DE PREPARACIÓN

Amigas, este pay tiene todo el sabor de la Margarina La Villita y del limón, lo que creará una experiencia única para sus paladares.

Vamos a empezar cremando la Margarina sin sal La Villita, después -poco a poco- agregamos la harina, el azúcar y la vainilla. Una vez mezclados perfectamente, agregamos la ralladura de limón. Ponemos en un molde para pay y metemos al horno a una temperatura de 150° C, o hasta que dore levemente.

Mientras esperamos, haremos el relleno. Mezclamos la leche, las yemas y el jugo de limón. Cuando el pay este doradito, sacamos y ponemos encima esta mezcla. Dejamos unos 10 minutos más en el horno.

Para el merengue vamos a batir las claras con el azúcar hasta que estén a punto nieve. Ponemos sobre nuestro pay y volvemos a meter al horno. Pero solo unos minutos para que dore poquito.

Listo, amigas, a deleitarnos con este postre

 LaVillitaMX  @LaVillita