



CUPCAKES LEMON PIE

Ingredientes (para 8 cupcakes):

- ☐ 115 g harina de trigo
- ☐ 115 g mantequilla pomada
- ☐ 115 g azúcar
- ☐ 5 g levadura en polvo
- ☐ Una pizca de sal
- ☐ 2 huevos
- ☐ Ralladura de 1 limón

Para el lemond curd

- ☐ 25 g mantequilla
- ☐ 1 huevo
- ☐ 50 g azúcar
- ☐ 50 ml zumo de limón + ralladura de 1 limón

Para el merengue italiano

- ☐ 2 claras de huevo
- ☐ 165 g azúcar
- ☐ 45 ml agua

Elaboración:

1. Rallar la piel del limón sobre el azúcar y frotar para que los aceites esenciales se desprendan y aromaticen el azúcar.
2. Crear con varillas la mantequilla pomada con el azúcar aromatizado a velocidad alta hasta que esté esponjosa.
3. Incorporar los huevos uno a uno y a velocidad baja (si la masa se traba/corta no pasa nada porque se arreglará al añadir la harina).



4. En un bol aparte mezclar la harina tamizada, la levadura y la sal.
5. Incorporar los ingredientes secos a cucharadas a velocidad mínima y parar de mezclar en cuanto estén incorporados.
6. Terminar de mezclar a mano con espátula de silicona.
7. Echar la masa en las cápsulas de magdalena y llenar 1/2 - 2/3 partes de su capacidad.
8. Hornear a 175°C en horno precalentado con calor arriba y abajo durante 22 minutos o hasta que al insertar un cuchillo salga limpio.
9. Tras 5 minutos sacar del molde y dejar enfriar sobre una rejilla.
10. Una vez frías hacer una incisión en el centro, sacar una parte del bizcocho (sin llegar a la base) y rellenar con la crema de limón fría.
11. Para preparar la crema de relleno o lemon curd, frotar la ralladura de limón con el azúcar, añadir el huevo y mezclar con varillas.
12. Incorporar el zumo de limón y llevar al fuego removiendo continuamente hasta alcanzar los 65°-68°C.
13. Retirar rápidamente del fuego, añadir la mantequilla y emulsionar con túrmix.
14. Reservar en nevera cubierta con papel film.
15. Para elaborar el merengue italiano poner el agua y el azúcar en un cazo al fuego.
16. Cuando esté a 118°-120°C verter en hilo sobre las claras montadas a punto de nieve y seguir batiendo a velocidad alta hasta que el merengue enfríe completamente.
17. Meter el merengue en una manga con boquilla 1M o similar y cubrir los cupcakes con el frosting.
18. Dorar ligeramente con un soplete y reservar en la nevera hasta el momento de servir.



19. Dejar al menos 30 minutos a temperatura ambiente antes de comer para que el conjunto vuelva a temperatura ambiente y puedan apreciarse todos los sabores ¡¡una versión exquisita del famoso Lemon pie!!

**Si no disponemos de termómetro digital realizar la crema al baño maría o sobre fuego mínimo para que no se cuajen los huevos.*

**Se puede sustituir el merengue italiano por merengue francés que se elabora montando las claras a punto de nieve y apretarlas con el azúcar en 2-3 veces (este merengue es más delicado y debe consumirse en el momento).*