



## PIE DE LIMÓN

2 Tazas de harina  
2 cucharadas de azúcar  
2 cucharadas de margarina  
2 yemas de huevo  
3 cucharadas de agua  
1 cucharadita de polvos de hornear

Se ponen todos los ingredientes en un bol y se amasan. Se enmantquilla el molde y se va aplastando la masa en el molde. Se calienta amente el horno y se pone a fuego medio por aproximadamente 20 minutos.

### INGREDIENTES PARA LA CREMA

1 tarro de leche condensadas  
1 taza de jugo de limón  
1 yema de huevo  
2 o 3 claras batidas a nieve con azúcar

En un bol se bate la yema, se le agrega un poco de leche condensada, se revuelve, se le agrega un poco de jugo de limón luego se va alternando la leche con el jugo hasta terminar de mezclar. Se cubre la masa con la crema y se cubre con las claras batidas a nieve. Se lleva al horno hasta que el merengue este ligeramente dorado.