



TARTA DE LLIMA

INGREDIENTS PER A 12 COMENSALS

- 200 g de farina premescla sense gluten
- 210 g de sucre
- 3 unitats de clara d'ou
- 40 g de ratlladura de llima
- 2 unitats de ou
- 20 g de oli d'oliva verge
- 80 ml de aigua
- 7 g de rent sense gluten (sobre)
- 100 g de mantega
- 50 ml de suc de llima
- 3 unitats de rovell d'ou

LA PREPARACIÓ

- Barreja la premescla amb la sal, el sucre i els pols de llevar.
- D'altra banda, mescla l'ou amb l'oli i l'aigua.
- Incorpora esta última mescla als secs i pasta-ho.
- Estira sobre la taula un paper film i col·loca-hi la massa; després, estira-la amb un corró.
- Talla els discos de massa d'acord amb la mida desitjada.
- Cobrix la base amb la massa estirada prèviament amb corró i porta-la al forn fins que estiga cuïta. Retira-la i deixa-la reposar.
- En una cassola, col·loca tots els ingredients per al farciment, barreja-



INFORMACIÓ NUTRICIONAL

Hidrats de carboni 29.6 g	Grases 12.1 g
Kcal 249	Proteïnes 5.1 g

ho molt bé i porta-ho al bany maria fins que comence a espessir-se.

- Una vegada que s'haja espessit, deixa-ho refredar abans d'utilitzar.
- Quan el farciment s'haja refredat, col·loca'l sobre la massa ja cuïta.
- En un bol que estiga ben net, col·loca-hi les clares i el sucre. Cou-les al bany maria uns instants fins que el sucre es desfaça. Després, bat-ho amb batedora elèctrica fins que les clares es refreden del tot.
- Col·loca esta merenga sobre la crema de llima amb mànega en forma de punta o amb una cullera, cobrint molt bé tota la superfície.
- Crema la merenga del lemon pie apte per a celíacs amb un bufador de cuina o porta-la a forn fort durant 5 minuts perquè les clares es dauren.
- Deixa-la refredar a la nevera i servix-la ben freda.