Pastelito en taza de limón



Tiempo de preparación	Porciones	Ideal para	Nivel
15 min.	1	Postres	Fácil

.

Ingredientes

c/n aceite en aerosol

1 pieza Huevo San Juan®

2 cucharaditas jugo de limón

½ cucharadita aceite vegetal

1 cucharadita ralladura de limón

3 cucharadas harina

¼ cucharada polvo para hornear

1 cucharada azúcar

¾ taza Claras de Huevo San Juan®

1 pizca sal

1 taza azúcar

limón

Preparación

1. Rocía la taza con el aceite en aerosol, agrega el Huevo San Juan®, el jugo de limón, el aceite vegetal, la ralladura de limón, y mezcla con ayuda de un tenedor, añade la harina, el polvo para hornear, el azúcar, mezcla hasta tener una consistencia homogénea.

2. Coloca en el microondas y cocina por 1 minuto y medio. Reposa 20 segundos dentro del microondas antes de abrir.

3. Para el merengue francés: Bate las Claras de Huevo San Juan® con una pizca de sal, y agrega en forma de lluvia el azúcar poco a poco hasta ver que el merengue cambia de color y tiene una consistencia firme y brillante.

4. Decora el pastelito en taza con el merengue, flamea y decora con limón.