

Un delicioso postre tradicional, típico chileno con un cambio que le agrega frescura y sabor, el limón de pica, una de mis debilidades culinarias, se lo echo a todo! Al servir este pie en frascos queda mas elegante, entretenido y con una buena presentación , pasa de ser un pie a ser un postre, me encanta saber que con un poco de ingenio se puede cambiar el formato y sorprender a todos, con nada de esfuerzo, la receta es la misma. Si quieres hacer esta receta como pie queda perfecta en un molde redondo desmontable de 23 cm. de diámetro.

Pruébenla les va a encantar, muy rica y entretenida, una receta para acordarnos del típico postre que tantas veces nos acompañó a la hora del té una tarde de invierno en la casa de alguien que queríamos mucho.

## Pie de Limón de Pica en Frascos

Receta para 10 frascos

Para la base.....

1 paquete de galletas de mantequilla molidas  
50 grs. de mantequilla derretida  
1 cda. de azúcar rubia

Para el relleno.....

2 tarros de leche condensada  
3/4 taza de jugo de limón de pica  
ralladura de 2 limones de pica

Para el merengue.....

3 claras  
9 cads. de azúcar  
pizca de tartar cream

Mezclar las galletas molidas con la mantequilla derretida y el azúcar rubia, luego poner en la base de los frascos, dos cucharadas de la mezcla por frasco, con una cuchara trata de aplastar la mezcla de galletas al fondo de los frascos, llevar al refrigerador por 20 minutos.

En un bol mezclar con batidor los dos tarros de leche condensada con el jugo de limón de pica, luego agregar la ralladura de limón de pica, poner el relleno en cada uno de los frascos.

Para el merengue poner las claras junto con el azúcar en una olla que pueda ir a baño Maria , revolver la mezcla hasta que se disuelva por completo el azúcar (hacer esto a baño Maria), poner en un bol y batir con batidora hasta que el merengue este completamente frío, agregar el tartar cuando las claras batidas estén duras. Poner el merengue en cada frasco sobre el relleno de limón.

Decorar cada frasco con un poco de ralladura de limón de pica.