TARTELLETTA LEMON CON MERINGA BRUCIATA



Ingredienti Menù

70 g Lemon Curd - L20X

Ingredienti

30 g Meringa
200 g Farina (per la frolla)
80 g Burro (per la frolla)
100 g Zucchero (per la frolla)
1 Uovo (per la frolla)
q.b. Sale

Chef: Leonardo Pellacani

Procedimento

PER 5 TARTELLETTE
Impastare la frolla mescolando gli ingredienti indicati per la preparazione. Far riposare la frolla in frigo per almeno 1 ora.
Foderare gli stampini del diametro di 10 cm con la frolla e cuocere in forno a 180° per 15 minuti.
Quando saranno cotti farli raffreddare e farcirli con la Lemon Curd e aggiungere dei ciuffi di meringa. Caramellare la meringa col bruciatore e servire.

© Menù srl - Dal 1932 Produttori Specialità Alimentari
Sede legale/Stabilimento: Via Statale 12 n.102 - 41036 Medolla (MO) | Uffici: Via Concordia n.25 - 41032 Cavezzo (MO)