

TARTELLETTA LEMON CON MERINGA BRUCIATA



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.

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