

# Magdalenas de Limón y Merengue

POR OSVALDO GROSS



## INGREDIENTES

### MASA

- 200 g manteca
- 100 g queso crema
- 100 g yogurt
- 300 g azúcar refinado Chango
- 3 huevos
- 200 g harina
- 50 g almidón de maíz
- 10 g polvo para hornear
- 1/2 cucharita de bicarbonato de sodio Chango
- Ralladura de 2 limones
- Jugo de un limón

### LEMON CURD

- 3 yemas
- 1 huevo
- 60 cc jugo de limón
- 120 g azúcar refinado Premium Chango
- Ralladura de 1 limón
- 120 g manteca

### CUBIERTA DE MERENGUE

- 3 u de claras
- 60 cc agua
- 240 g azúcar refinado Premium Chango

## PREPARACIÓN

### MASA

- Batir a blanco la manteca pomada con el azúcar refinado y el queso. Agregar la ralladura y huevos de a uno. Tamizar la harina, el almidón de maíz, con el polvo leudante y el bicarbonato de sodio. Unir los secos junto al yogurt y el jugo de limón. Se le pueden agregar cascara confitadas, semillas amapolas o chips de chocolate blanco. Poner en moldes con papel: 45 g de preparación por c/u. Llevar a horno 180° por 15 a 20 min.

### LEMON CURD

- Mezclar las yemas, el huevo, el azúcar refinado y el jugo. Colocar sobre un Baño de María hasta que espese. Cambiar rápido de recipiente y agregar la ralladura y opcionalmente la gelatina hidratada con el agua. Entibiar y agregar la manteca de a poco.

### CUBIERTA DE MERENGUE

- Poner el agua y el azúcar refinado a hervir hasta lograr un almíbar a punto bolita blanda o cocido a 120°C. Batir las claras y volcar el almíbar. Continuar batiendo hasta enfriar.

## ARMADO Y COCCIÓN

- Sobre cada unidad fría poner un botón de crema de limón y luego decorar con el merengue italiano.