



Lemon pie vegano

INGREDIENTES:

Masa quebrada:

- 200 g de harina
- 50 g de aceite de oliva virgen extra
- 65 g de agua
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 cucharadita de azúcar

Lemon curd:

- 100 g de maicena
- 300 g de azúcar
- 30 g de margarina vegetal
- 100 ml de zumo de limón recién exprimido
- 2 o 3 pieles de limón
- 420 g de agua

PREPARACIÓN:

Masa Quebrada

1. Tamice la harina poniéndola en el vaso muy seco y programe **1 min/vel 5**
2. Añada el azúcar, la sal, el aceite y el agua y programe **20 seg/vel 4**. Vuelque sobre un plato y haga girar el eje de las cuchillas para despegar la masa del vaso
3. Forme una bola con la masa, envuelva con film transparente y deje reposar media hora.
4. Precaliente el horno a 180°C
5. Extienda la masa con un rodillo, no se pegará a éste por el aceite, pero si le es más cómodo puede hacerlo con dos láminas de film transparente. El film de abajo le ayudará a pasar la masa de la mesa al molde.
6. Una vez cubierto el molde, presione los laterales a las paredes del molde, pase el rodillo por el borde para recortar la masa sobrante. Pinche con un tenedor la base. Cubra la masa con un papel de horno y coloque peso encima (garbanzos, alubias...). Ponga en el horno hasta que se dore

Lemon Curd

1. Ponga en el vaso el azúcar y pulverice **30 seg/vel 10**
2. Añada la piel de limón y pulverice de nuevo **30 seg/vel 10**
3. Con la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso, añada el zumo de limón, la margarina, el agua y la maicena y programe **20 min/90° C/ vel 4**
4. Deje enfriar y vierta sobre la masa quebrada.
5. Guarde en el frigorífico

Silvia Gómez del Pulgar

Team Leader Thermomix

www.thermomix-sabadell.es/silviagomez