

Pay de limonada de fresas



Tiempo de
preparación

30 min.

Porciones

12

Ideal para

Postres

Nivel

Fácil

Ingredientes

12 cdas. de mantequilla

24 galletas integrales

Una taza de azúcar

Cantidad necesaria de agua

100 ml de Claras de Huevo San Juan

Jugo de 2 limones

450 g de fresas congeladas

Preparación

1. Para la corteza, tritura las galletas en una licuadora o procesador de alimentos.
2. Mezcla las galletas con $\frac{1}{4}$ de taza de azúcar y la mantequilla, revuelve hasta que la masa esté completamente integrada, si es necesario añade un poco de agua.
3. Divide la masa en 2 moldes de pastel de 20 cm, usa los dedos para distribuir la mezcla uniformemente en el fondo y los lados del molde. Coloca los moldes en el congelador mientras haces el relleno.
4. Coloca las Claras de Huevo San Juan en un tazón para batir limpio y seco, bate a velocidad media durante un minuto.
5. Añade el jugo de limón y bate a velocidad media por 4 minutos más, deben tener una apariencia espumosa y floja.
6. Agrega el azúcar, un cuarto de taza a la vez, batiendo a velocidad media durante un minuto después de cada adición, repite hasta terminar con los $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar.
7. Agrega las fresas ligeramente descongeladas y mezcla hasta que se distribuyan uniformemente en las claras.
8. Divide la mezcla de fresas en partes iguales y colócalas en los dos moldes que tenías en el congelador. Cubre los moldes y congela por al menos 6 horas o toda la noche.
9. Para servir, sumerge el molde en 2.5 cm de agua caliente por 30 segundos para aflojar la corteza, luego corta y sirve.