

Receta de Tarta de Limón con Canela

20 Dic 2014



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo una riquísima y fácil receta de dulces, se trata de esta tarta de limón que seguro que os gustará a tod@s los amantes del sabor a limón.

Ingredientes

- Galletas María (200grs)
- Margarina tulipán (100grs)
- Azúcar (una cucharadita)
- Canela (dos o tres cucharadas)
- **para la crema:**
- Leche condensada (un bote pequeño)
- Nata líquida (200ml)
- Limones (dos o tres)
- Gelatina de limón (un sobre)

Modo de Preparación

1. Preparar la base de galletas rallándolas muy finas, mezclarlas con el tulipán previamente derretido un poco en el microondas y mezclar con el azúcar y la canela hasta que se forme una masa homogénea.
2. Untar un molde que sea desmoldable con un poco de mantequilla y añadir la masa preparada aplastándola bien
3. En un bol poner la leche condensada, el zumo de dos limones y la ralladura de uno de ellos
4. Añadir la nata y mezclar bien todo
5. Volcar la masa en el molde, preparar la gelatina de limón y extenderla por encima
6. Meter al frigorífico para que se enfríe al menos dos o tres horas
7. Desmoldar y servir decorada con caramelo líquido o nata, según vuestro gusto y....buen provecho!!!