

Receta de Postre de Leche Condensada y Limón

21 Ene 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un nuevo postre, en esta ocasión es un **Postre de Leche Condensada y Limón** que hará las delicias de toda vuestra familia porque queda un postre riquísimo, espero que os guste.

Ingredientes

- Galletas de tipo Graham (160grs)
- Mantequilla (cuatro cucharadas)
- Leche condensada (una lata grande)
- Yemas de huevo (tres)
- Zumo de limón (una tacita)
- Ralladura de piel de limón (una)
- Coco rallado (opcional)

Modo de Preparación

1. Precalentar el horno a 160°
2. Preparar un molde cuadrado, engrasarlo y cubrir con papel de hornear, dejando que sobresalga por los bordes
3. Triturar las galletas hasta obtener una pasta fina y mezclar con la mantequilla derretida
4. Colocar en la base del molde, presionando con los dedos para que quede firme, hornear durante 12 minutos
5. En un bol mezclar la leche condensada, las yemas de huevo y el jugo y la ralladura de limón, volcar la mezcla sobre la base horneada, cuando esté un poco fría
6. Volver a meter en el horno y mantener otros 15 minutos, los bordes deben quedar firmes y el centro un poco que se mueva un poco
7. Meter al frigorífico hasta la hora de servir
8. Desmoldarlo tirando de los bordes del papel de hornear y con un cuchillo cortarlo en cuadrados iguales
9. Espolvorear cada trozo con coco rallado
10. Servir con un buen café y.....buen provecho!!!