

Receta de Tarta De Limón Y Leche Condensada

22 Abr 2014



Buenos días a tod@s, para este último sábado del mes de Marzo, os dejo esta rica receta de Tarta de Limón con leche condensada, espero que os guste.

Ingredientes

- Leche condensada (una lata pequeña)
- Limones (dos)
- Nata montada (350ml)
- Gelatina de limón (un sobre)
- Galletas María (un paquete de 200grs.)
- Mantequilla (unos 100grs.)

Modo de Preparación

1. Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla casi derretida
 2. Engrasar un mole, de los desmontables, y poner la mezcla de galletas aplastando bien los bordes, dejar un rato en el frigorífico
 3. En un bol, echar la leche, el zumo de dos limones y la ralladura de uno de ellos, batir todo bien
 4. Añadir a esta mezcla la nata poco a poco, haciendo movimientos envolventes, procurando que no se baje la nata
 5. Echar en el molde encima de las galletas y meter al frigorífico, o si queréis al congelador
 6. Preparar la gelatina según instrucciones y dejar que se enfríe
 7. Extender sobre la tarta con ayuda de una cuchara, hasta que se solidifique
 8. Desmoldar y colocar en una bandeja, se puede tomar congelada o simplemente fría
-