

Receta de Tarta Rápida De Limón O Naranja

22 Abr 2014



Buenos días, para hoy día de fiesta os dejo una nueva receta de postres, esta se trata de una tarta muy rápida de hacer y muy rica para todos los que les guste el limón.

Ingredientes

- Gelatina de limón o naranja (un sobre)
- Agua (un vaso)
- Zumo de limón o naranja (un vaso)
- Azúcar (cinco cucharadas)
- Leche condensada (un bote)
- Sobaos pasiegos

Modo de Preparación

1. Calentar el agua y cuando empiece a hervir, añadir la gelatina y remover para evitar grumos
2. Añadir la leche condensada, el vaso de zumo y el azúcar y cuando rompa a hervir de nuevo retirarlo y echar en un molde apropiado y dejar que se enfríe un poco
3. Cuando esté un poco cuajado, se colocan los sobaos pasiegos cubriendo toda la tarta, teniendo cuidado que no se hundan y a continuación tapar con papel albal
4. Dejar en el frigorífico hasta que se cuaje
5. Antes de servir, desmoldarla con cuidado en una fuente y decorarla con ralladura de limón o unas rodajas de limón o naranja