Copa de Lima

Ingredientes

Azucar: 200 grs
Galletas María: 4 Unidades
Mantequilla: 110 grs
Clara de huevo: 1 Unidad
Yemas: 3 Unidades
Lima: 3 Unidades
Menta: c/n
Yogurt griego: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Machacar las galletas con una pizca de *mantequilla* y poner en el fondo de una copa.
- Por otro lado, batir las yemas y la clara con el azúcar.
- Incorporamos luego el *jugo* de las limas.
- Agregamos la *mantequilla* y ponemos la mezcla al fuego en un baño maría que habremos de remover continuamente hasta que espese.
- Alternar capas de *crema* de lima en la copa con capas de *yogur*.
- Terminar con *crema* de lima y *menta*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/copa-de-lima