

Key lime pie



Ingredientes

Manteca: 50 g

Crema Batida: Cantidad deseada

Galletas de chocolate: 125 g

Lima: 3 Unidades

Leche Condensada: 1 Lata

Yemas: 4 Unidades

Jugo De Lima: 115 cc

Preparación de la Receta

- Para comenzar, procesamos las galletitas de *chocolate* con la *manteca*.
- Luego, las repartimos en los cristalizadores (2 moldes) y presionamos para hacer un piso parejo y compacto.
- En un bol, con batidor de alambre, mezclamos la leche condensada, las yemas, el *jugo* de lima y la ralladura de las 3 limas.
- A continuación, teñimos la preparación poniendo en un platito 1 cucharada de la mezcla, incorporamos colorante verde, mezclamos bien y reincorporamos de a poco a la preparación inicial hasta obtener el *color* deseado.
- Volcamos la preparación sobre los cristalizadores (moldes) y llevamos al horno a baño maría durante 1 hora a 100°C.
- Pasado ese tiempo, retiramos del horno y dejamos enfriar.
- Servimos con copetes de *crema* batida sin azúcar.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/key-lime-pie-2>