

Key Lime Pie por Marcela Lovegrove

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Leche Condensada: 1 Lata

Yemas: 3 Unidades

Galletitas dulces: 300 grs

Mantequilla derretida: 100 grs

Queso Crema: 200 grs

Chocolate blanco derretido: 150 grs

Crema batida medio punto: 1 Taza

Lima para su ralladura: 1 unidad

Moras congeladas: 150 grs

Limas: 4 Unidades

Preparación de la Receta

- Procesar galletitas y *manteca* hasta obtener migas.
- Colocar en una tartera desmontable de 25 cm.
- Compactar la base y cocinar en un horno a 170 °C durante 10 minutos.
- Reservar.
- En un bowl mezclar yemas, leche condensada, queso *crema* y mezclar con batidor de alambre hasta integrar los ingredientes.
- Agregar *jugo* y ralladura de lima, *chocolate* blanco fundido a baño maría, *crema* a medio punto y mezclar hasta unir la preparación.
- Pasar las moras por *harina*, colar para retirar el exceso y agregar a la mezcla.
- Verter la preparación en la tartera y cocinar en un horno a 180 °C por 30 minutos.
- Una vez fría decorar con coco tostado en escamas.

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