Key Lime Pie por Osvaldo Gross



Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Chantilly

Azucar impalpable: 40 grs

Crema de leche: 200 grs

Masa

Azucar: 1 cda

Licor: 1 cda

Galletitas dulces: 300 grs

Manteca fundida: 130 grs

Relleno

Yemas: 6 Unidades

Leche Condensada: 800 grs

Jugo De Lima: 240 cc

Lima para su ralladura: 2 Unidades

Preparación de la Receta

Masa

- Procesar galletitas y mezclar con *manteca* fundida, azúcar y *licor*.
- Agregar este arenado al molde de tarta y presionar con una cuchara para forrar bien la base y las paredes.
- Llevar a heladera por 10 minutos y luego a horno a 170° C por otros 10 minutos.
- Reservar.

Relleno

- En un bol mezclar leche condensada, ralladura de lima, *jugo* de lima y por último agregar yemas de *huevo*.

Armado

- Incorporar el relleno sobre la masa cocida y cocinar en horno a 160 °C hasta coagular (20 minutos).
- Una vez *cocido* y frío decorar con *crema* chantilly (*crema* batida con azúcar impalpable tamizada).

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/key-lime-pie-por-osvaldo-gross