elGourmet

Key Lime Pie

Tiempo de preparación: 90 Min

Ingredientes

Para el relleno:

Leche Condensada: 1 Lata
Jugo de 3 limas (limón sutil): 120 cc
Yemas de huevo: 4 Unidades
Ralladura de Limas: 2 Unidades

Para la masa:

Receta de masa sablée: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Elaboramos la masa sablé (para la receta hacer click aquí) y fonsamos cuatro moldes de tarteletas de 10 cm.
- Pre cocinamos en un horno a 170°C durante 10 minutos.
- Mientras preparamos el relleno

Para ello

- Batimos a mano las yemas durante 1 minuto
- Agregamos la leche condensada, la ralladura de lima y el *jugo* sin batir para que no se forme espuma.
- Colocamos la preparación en el molde con la masa pre cocida.
- Horneamos a 170º C por 10 minutos más.
- Retiramos y dejamos enfriar en la heladera hasta que la *crema* quede firme.
- Decoramos con *crema* chantilly batida y ralladura de lima.

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