

## Key lime

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Manteca:** 75 g

**Galletas:** 150 g

**Nata/crema montada:** Cantidad necesaria

**Huevos:** 2 Unidades

**Leche Condensada:** 70 g

**Limas:** 3 Unidades

## Preparación de la Receta

- Para comenzar, vamos precalentando el horno a 180°C.
- Luego, trituramos las galletas y las mezclamos con la *manteca* derretida.
- Seguidamente, disponemos la mezcla en un molde y presionamos bien para que quede una base bien lisa.
- Horneamos 5 minutos y reservamos.
- Mientras, batimos los huevos, añadimos el *jugo* de lima, la ralladura y la leche condensada.
- Vertemos la mezcla sobre la base ya horneada y la llevamos al horno durante 15 minutos.
- Finalmente, cuando la tarta se enfríe, la desmoldamos para poder servirla.
- La acompañamos de nata/ *crema* montada y ¡y a la mesa!

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