

# Pastel de Lima

Tiempo de preparación: 90 Min



## Ingredientes

**Brillo neutro:** c/n

**Macarrones:** c/n

**Crema chantilly:** 500 Gramos

### Masa

**Galletas molidas:** 300 Gramos

**Limón para su ralladura:** 2 Unidades

**Manteca:** 150 Gramos

### Relleno

**Jugo De Lima:** 250 c.c.

**Lemoncello:** 50 c.c.

**Sal:** 1 Pizca

**Leche Condensada:** 2 Latas

**Lima:** 2 Unidades

**Yema de huevo:** 6 Unidades

## Preparación de la Receta

### Masa

- En un bowl mezclar galletitas molidas, ralladura de lima y *manteca* derretida
- Cubrir con esta mezcla la base y los laterales de un molde cuadrado acanalado desmontable presionando con una cuchara.
- Reservar

### Relleno

- Mezclar leche condensada, pizca de sal, ralladura y *jugo* de lima, yema de *huevo*, lemoncello y verter sobre la base del molde fonzado
- Llevar a horno a 160° C por 20 minutos
- Enfriar en heladera.

- Armado
- Hacer algunos copos de *crema* chantilly con manga con pico rizado, decorar con brillo neutro sobre la *crema* de lima y macarrones

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pastel-de-lima>