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