

Postre de lima

Tiempo de preparación: 20 Min



Ingredientes

Manteca: 110 g

Azúcar: 200 g

Galletas: 4 Unidades

Menta fresca:

Yogurt griego: 1 Unidad

Huevo: 1 Unidad

Yemas de huevo: 3 Unidades

Lima: 3 Unidades

Clara de huevo: 1 Unidad

Preparación de la Receta

- Machacar las galletas con 10 gramos de *manteca* pomada y colocarlas en el fondo de una copa.
- Por otro lado, batir el *huevo*, las yemas y la clara con el azúcar. Remover bien. Exprimir las limas e incorporamos el *jugo*.
- Agregamos el resto de la *manteca* derretida y poner la mezcla al fuego en un baño maría revolviendo continuamente hasta que espese.
- Mezclar el *yogur* griego con *menta* picada y una pizca de azúcar moreno.
- A continuación, alternar capas de *crema* de lima en la copa con capas de *yogur*. Terminar con una capa de *crema* de lima.
- Decorar con una hoja de *menta* y servir.

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