Postre de lima



Tiempo de preparación: 20 Min

Ingredientes

Manteca: 110 g
Azucar: 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