

Postre de Limón



Ingredientes

Galletas: 8 Unidades

Leche Condensada: 400 Gramos

Limones: 2 Unidades

Leche Evaporada: 200 Gramos

Preparación de la Receta

- Empezar exprimiendo el *jugo* de los 2 limones, colar y verter en un tazón.
 - Añadir la leche condensada y la leche evaporada
 - Combinar todo bien con batidora eléctrica
 - Dejar reposar.
 - Mientras tanto, machacar las galletas.
 - A continuación, montamos nuestro postre en moldes individuales
 - Primero una capa de galleta y después una capa de *crema*
 - Y así, repetir el procedimiento tantas veces como el molde lo permita.
 - Dejar enfriar en la nevera alrededor de 3 horas.
 - Retirar y servir.
-
- Utiliza limones orgánicos
 - No sólo se aprecia más el sabor, sino que resulta más saludable por no contener químicos.
 - Si no posees batidora eléctrica, puedes utilizar una procesadora con el globo batidor colocado.
 - Al machacar las galletas, no es necesario que queden echas polvo pero sí que estén bien desmenuzadas.

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