

Tarta de lima y chocolate



Ingredientes

Para decorar:

Lima: 1 Unidad

Menta: 1 Ramillete

Crema montada: 500 g

Para la base:

Azúcar: 80 g

Cacao polvo: 20 g

Huevo grande: 1 Unidad

Sal: 1 Pizca

Harina repostería: 250 g

Manteca pomada: 150 g

Para la crema de lima:

Lima: 1 Unidad

Yemas de huevo: 4 Unidades

Leche Condensada: 400 g

Jugo De Lima: 120 ML.

Preparación de la Receta

- Para comenzar, preparamos la base. Para ello, en un bol mezclamos la *harina*, el azúcar, el cacao y la sal.
- Luego, agregamos la *manteca* y volvemos a mezclar. Añadimos el *huevo* y terminamos de incorporar. Hacemos un bollo y enfriamos la masa en la heladera tapada.
- Precalentamos el horno 180°C.
- Cuando la masa esté fría, la estiramos y forramos un molde desmontable enmantecado de 22-24 cm de diámetro.

- Luego, agregamos algo con peso sobre la masa para que no se levante y lo llevamos al horno durante 10-15 minutos. Retiramos y reservamos.
- A continuación, hacemos la *crema* de lima. Para ello, batimos las yemas hasta que estén bien esponjosas. Después agregamos la ralladura de lima, el *jugo* y la leche condensada. Batimos hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Vertemos esta mezcla sobre el molde y cocinamos durante 20 minutos más al horno a 180°C. Enfriamos durante 6 horas como mínimo.
- Desmoldamos y decoramos con *crema* montada, unas rodajas de lima y unas hojitas de *menta*.

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