

# Tarteletta de galletas con limón y crema pastelera

Tiempo de preparación: 30 Min



## Ingredientes

**Jugo de Limón:** 100 ML.

**Azúcar:** 100 g

**Esencia De Vainilla:** 1 Chorrito

**Leche:** 200 ML.

**Ralladura de limón:** 1 Unidad

**Huevos:** 4 Unidades

**Galletas:** 1 Paquete

**Leche:** 400 ML.

### Para la crema:

**Azúcar glasé:** 100 g

**Ralladura de lima:** 1 Unidad

**Tomillo:** 1 Hoja

**Manteca derretida:** 100 g

**Queso Crema:** 200 g

## Preparación de la Receta

- Para empezar, preparamos la **crema** pastelera. Para ello, mezclamos en una olla la mitad del azúcar con la leche, la ralladura de **limón**, la esencia de vainilla y llevamos todo a punto de ebullición.
- Por otra parte, en un bowl, mezclamos los huevos, la esencia de vainilla y la otra mitad de azúcar.
- Cuando la leche haya hervido, la colamos y la introducimos en el bowl con la preparación anterior. Mezclamos y, luego, le agregamos el *jugo de limón* y las cocinamos a baño maría para hacer una *crema* pastelera bien consistente y cuya textura sea homogénea.
- Cuando esté lista, la dejamos enfriar y la colocamos en una manga pastelera.
- Por otro lado, mojamos las galletas con leche en un bowl, las escurrimos y hacemos varias torres de capas de galleta y *crema* pastelera de *limón*.
- Cuando tengamos varias torres de 6 galletas, las llevamos a la heladera.
- Luego, mezclamos el queso *crema*, la *manteca*, el azúcar glasé y unas hojitas de *tomillo*. Colocamos la preparación en una manga pastelera.
- Para terminar, cubrimos las galletas por encima con la mezcla de queso *crema* y las decoramos con la ralladura y un gajo de lima.
- Servimos.

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/tarteletta-de-galletas-con-limon-y-crema-pastelera>