

Tartitas de ricota y limón

Tiempo de preparación: 60 Min



Ingredientes

Para el relleno:

Jugo de Limón: 1/2 Taza

Crema leche: 1/4 Taza

Ralladura de limón: 2 cditas.

Yemas: 3 Unidades

Leche Condensada: 1 Taza

Ricota casera: 200 g

Para la base:

Galletitas dulces molidas: 1 Taza

Manteca pomada: 80 g

Azucar: 1/3 Taza

Nueces molidas: 1/3 Taza

Para la ricota:

Leche: 1 y 1/2 L

Sal: 1 Pizca

Jugo de Limón: 1/2 Unidad

Preparación de la Receta

Para la ricota

- Llevamos a fuego 1 ½ litro de leche con *jugo* de ½ **limón** y una pizca de sal.
- Cuando comience a hacer burbujas pequeñas y se separen los sólidos de los líquidos tapamos con film y reservamos en la heladera una noche sin revolver
- Retiramos el cuajo y colocamos en un lienzo/ tela sobre una canasta para que vaya drenando y se moldee
- Dejamos reposar varias horas en frío.

Para la base

- En un bol mezclamos 1 taza de galletitas dulces molidas, 1/3 taza de nueces molidas y 1/3 taza de azúcar
- Reservamos.
- En otro recipiente, colocamos 80 g
- De *manteca* pomada y vamos agregando la mezcla de galletitas hasta integrar
- La textura de la preparación debe ser similar a la de la arena húmeda.
- Rociar con spray de *manteca* los moldes y llenar la base con la masa
- Reservar.

Para el relleno

- Desmoldamos la **ricota** y mezclamos con 3 yemas , 1 taza de leche condensada, ¼ taza de *crema* de leche, 2 cucharaditas de ralladura de *limón* y ½ taza de *jugo* de *limón*.
- Llenamos los moldes y llevamos al horno a 180° hasta que la superficie esté levemente dorada.
- Terminamos con un copo de merengue, gajos de lima, hojas de *menta* , *arándanos* y azúcar

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