

## Torta de Lima limón

Tiempo de preparación: 25 Min



## Ingredientes

Galletitas: 350 Gramos Manteca: 100 Gramos

Leche Condensada: 900 miliitros

Ugo de lima y limón: 100 miliitros

Yemas de huevos: 6 Unidades

Ralladura de limón: Ralladura de lima:

## Preparación de la Receta

- Procesar las galletitas, y unirlas con la manteca derretida
- Colocar la mezcla en la base de un molde alto para horno de 24 cm de diámetro y presionar.
- En otro bol, mezclar la leche condensada con el jugo de lima y limón hasta que espese
- Añadir la crema y las yemas
- Volver a mezclar y por último, incorporar las ralladuras.
- Volcar la crema de limón y lima sobre la base de galletitas
- Llevar a horno precalentado a 150 grados hasta que esté firme
- Retirar y dejar enfriar antes de cortar y servir.

Consulta la receta original en https://elgourmet.com/recetas/torta-de-lima-limon