Torta de Lima limón



Tiempo de preparación: 25 Min

Ingredientes

Galletitas: 350 Gramos
Leche Condensada: 900 miliitros
Crema de leche: 80 miliitros
Ralladura de limón:
Manteca: 100 Gramos
Jugo de lima y limón: 100 miliitros
Yemas de huevos: 6 Unidades
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