

# Torta de Lima limón

Tiempo de preparación: 25 Min



## Ingredientes

**Galletitas:** 350 Gramos

**Leche Condensada:** 900 mililitros

**Crema de leche:** 80 mililitros

**Ralladura de limón:**

**Manteca:** 100 Gramos

**Jugo de lima y limón:** 100 mililitros

**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>