

Torta refrescante de lima limón

Tiempo de preparación: 45 Min



Ingredientes

Galletitas de chocolate: 500 gr

Manteca: 200 gr

para el relleno

Crema de leche: 350 MI

Leche Condensada: 100 MI

Limón exprimido: 40 MI

Ralladura de lima:

Ralladura de limón:

Preparación de la Receta

Para la base

- Procesar las galletitas y mezclar con la *manteca* derretida hasta obtener una preparación homogénea
- Cubrir la base y los laterales de un molde de 23 cm, presionando bien
- Reservar.

Para el relleno

- Colocar la *crema* de leche, la leche condensada y las ralladuras de **limón** y lima en una olla
- Cocinar hasta que rompa el hervor y mantener 5 minutos
- Retirar del fuego, agregar el *jugo* de *limón*, mezclar y volcar sobre la base.
- Llevar a la heladera hasta que este firme.

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