



tarta de lima

Ingredientes para un molde de 20 cm de diámetro:

base:

- 100 gr de galletas tipo Digestive
- 50 gr de mantequilla derretida

relleno:

- 3 yemas de huevo
- 300 gr de leche condensada
- 2 limas

cobertura:

- 200 ml de nata 35% M.G.
- 2 cucharadas de azúcar

Preparación:

base:

Trituramos las galletas y añadimos la mantequilla derretida. Mezclamos hasta que tenga la consistencia de arena mojada.

Engrasamos el molde elegido y repartimos la mezcla de galletas hasta cubrir la base y parte de los laterales.

Horneamos a 170° (yo con aire) durante 20 minutos. Dejamos enfriar por completo.

relleno:

Batimos el zumo de las limas, la ralladura de una lima, las yemas de huevo y la leche condensada hasta formar una masa homogénea.

Vertemos sobre el molde con la base ya fría y horneamos a 150° (yo con aire) durante 20 minutos. Dejamos enfriar y refrigeramos.

cobertura:

Montamos la nata junto con el azúcar y la distribuimos por nuestra tarta.

Refrigeramos hasta su consumo. Podemos decorar con ralladura de lima.

[Conlaszarpasenlamasa](#)

