

Delicias de limón

Delicias de limón



EDICIÓN
ESPECIAL
2010

Nestlé
Crema
de leche

Nestlé
La Lechera

Recetas exclusivas


MYRIAM CAMHI
POSTRES Y TORTAS GOURMET

 8 a 10 porciones

 30 minutos

782 Kcal (por porción)



INGREDIENTES

Para la base:

2 tazas de galletas **Macarena de NESTLE** molidas
125 gramos de mantequilla derretida

Para el relleno:

5 limones, el jugo
1 lata de **LA LECHERA de NESTLE** de 400 gramos
2 latas de **Crema de Leche NESTLE** de 295 gramos

PREPARACIÓN

1. **Para la base**, precaliente el horno a 350 °F (180 °C).

2. Mezcle la galleta molida con la mantequilla derretida y forme una masa. Cubra cada molde con la masa y presione en el fondo y por los lados hasta formar una base. Lleve al horno durante 10 minutos, retire y deje enfriar.

3. **Para el relleno**, licue los ingredientes y viértalos sobre la masa. Lleve al congelador durante mínimo cuatro horas o durante toda la noche.

Para decorar:

2 claras de huevo a temperatura ambiente
½ taza de azúcar blanco
1 limón, la ralladura

4. **Para decorar**, bata las claras hasta que estén espumosas. Agregue el azúcar lentamente y siga batiendo hasta obtener un merengue. Póngalo en una manga pastelera o una bolsa plástica y decore la superficie de cada *pie*. Espolvoree la ralladura de limón.

