

I N G R E D I E N T E S

Torta Helada de Limón

- 1 paquete y medio de galletitas de vainilla
- 100gr de manteca derretida

- Leche evaporada
- 120ml de jugo de limón
- Ralladura de dos limones
- 1 lata de leche condensada

P R O C E D I M I E N T O

Para la masa:

- 1- Procesa un paquete y medio de malitas o lincol (o galletitas de vainilla) con 100gr de manteca derretida.
- 2- Forrá un molde desmontable con papel aluminio y aplasta las migas de galletitas logrando una capa lisa. Llévalo al freezer.

Para el relleno:

- 1-Batir una lata de leche evaporada bien fría (guárdala en el freezer por 20 minutos). Una vez triplicado su volumen agregar 120 ml de jugo de limón, la ralladura de dos limones y una lata de leche condensada.
- 2- Verter el relleno sobre la masa y llevarlo al freezer por lo mejor por 5 horas.
- 3- Desmoldar y presentar con relladura de Limón o algún fruto rojo.

Nota: la leche evaporada la consigo en las verdulerías peruanas.

