

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

TORTA HELADA DE LIMÓN

MASA:

1 1/2 Galletitas de vainilla
100 gr manteca derretida

RELLENO:

1 Lata de leche evaporada
120 ml de jugo de limon
Ralladura de 2 limones
1 lata de leche condensada

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

PARA LA MASA:

1- Procesa 1 1/2 paquete de galletitas melitas o lincol + 100gr de manteca derretida.

2- Forra un molde desmontable con papel aluminio y aplasta las migas de galletitas logrando una capa lisa. Llévalo al freezer.

PARA EL RELLENO:

1- Batir 1 lata de leche evaporada bien fría (guárdala en el freezer por 20 mins previos). La podés comprar hecha o hacerla casera, es muy facil, tenés que poner la leche en una cacerola con el fuego fuerte y cuando rompe el hervor lo bajás. Revolvés, tarda 1 hora masomenos, hasta que se espese.

Una vez triplicado su volumen agregar 120 ml de jugo de limón + la ralladura de 2 limones + 1 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.

