

## PIE DE LIMÓN SALUDABLE

Tiempo de preparación: 30 minutos

Tiempo de cocción: 10 minutos

Tiempo refrigerando: 1 hora

Salen 8 pedazos pequeños



### Ingredientes

18 galletas Maria

4 cucharadas de mantequilla amarilla, enfriada

2 cucharadas de azúcar

1- 1/2 cucharaditas de gelatina en polvo (o 4 láminas de gelatina)

1/2 taza de jugo de limón, recién exprimido

6 onzas de queso crema light

1 taza de yogurt griego 0% grasa

1/2 taza de azúcar

1 cucharada de ralladura de limón

Rodajas de lima, opcional para decorar

### Instrucciones:

#### **Para hacer el crust:**

1. Coloca las galletas Maria, la mantequilla y el azúcar en una procesadora de alimentos y pulsar varias veces.

2. Agrega 1 cucharada de agua y pulsar unas cuantas veces más, hasta que tenga una textura de harina gruesa.

3. Transfiere la mezcla a un molde para pie (8 pulgadas) y presiona con tus dedos hasta formar tu crust, que no quede tan delgada. Refrigerar durante 30 minutos antes de hornearla, esto ayudará a evitar que se desmorone al momento de servirla.

4. Precalienta el horno a 375°F (190 °C), hornea hasta que los bordes estén dorados, alrededor de 8 a 10 minutos. Retira del horno y deja que el crust se enfríe antes de rellenar.

#### **Para hacer el relleno:**

1. En un recipiente pequeño combina 2 cucharadas de jugo de limón con la gelatina en polvo y revuelve, Si usas gelatina en láminas, quebrarla y luego agregar el jugo de limón.

2. Calienta las 6 cucharadas restantes de jugo durante 30 a 45 segundos en el microondas (esto es para disolver la gelatina, no dejes que hierva) y agrega a la

mezcla de la gelatina y mezcla rápidamente para que se disuelva la gelatina. Si estás usando gelatina en láminas, agregar y revolver para que se deshagan.

3. En un recipiente grande con una batidora de mano, combina el queso crema, el yogurt, el azúcar y la ralladura de limón, mezcla bien, luego agrega la mezcla de la gelatina y el jugo, mezclar hasta que esté completamente incorporado, luego agregar en el crust que tenes listo.

4. Meter en el refrigerador y dejar enfriar bien el pastel, al menos 1 hora antes de servir, mejor la noche antes. Adorna con rodajas de limón y crema batida, si lo deseas y disfruta esta delicia.

**Notas:**

\*El yogurt puedes usar Yogurt Natural 0% grasa.

\*La mezcla del relleno, después de agregar el jugo de limón queda bastante líquida, pero no te preocupes, que la gelatina hará que tenga la consistencia deseada.