



TARTA DE LIMÓN

Instrucciones:

1. Calentar el horno a 160 C (350 F). Tomar las galletas, agregarlas al procesador de comida o licuadora y pulsar hasta que se hagan migas. Sacarlas y colocarlas en un recipiente mediano.
2. Derretir la mantequilla y agregarla a la migas de galletas, mezclar hasta que se vea que todas las migas tienen mantequilla.
3. Transferir las migas a un molde para hornear desmontable de 18 o 20 cm. Con una cuchara aplanar las migas para formar la base e ir subiendo a las orillas del molde. Dejar aparte.
4. En un recipiente mediano, agregar la leche condensada, la ralladura de limón y el jugo de limón, el huevo y las yemas de huevo, batir todo bien.
5. Verter la mezcla sobre la base de galleta, hornear por 30 minutos, luego dejar enfriar totalmente, unas dos horas, luego decorar con crema dulce si lo deseas y listo para disfrutar.



15

MINUTOS



30

MINUTOS



SALEN DE 4
A 8
PORCIONES

Ingredientes:

- 220 g de galletas Maria o digestive o la que gustes
- 100 g de mantequilla amarilla
- 1 lata de leche condensada (390 g), ver nota
- Ralladura y jugo de 4 limones verdes
- 1 huevo entero + 3 yemas
- Chorrillo de vainilla

Notas:

- *Puedes utilizar las galletas de tu preferencia: maria, Digestive, de coco, etc.
- *Si no tienes limones verdes, puedes sustituirlos por 2 limones amarillos
- *La leche condensada puedes usar leche condensada de coco si quieres una versión sin lácteo.
- *Si quieres facilitarte aún más la vida, puedes comprar una base para pie que ya viene cocida y solamente agregar la mezcla de la leche condensada.