

Receta de Tarta Casera de Limón

05 Nov 2016



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo esta rica y rápida receta de **Tarta Casera de Limón**, es muy fácil de preparar y quedaréis muy bien con vuestros familiares o amigos.

Ingredientes

- Galletas María (un paquete)
- Margarina (dos o tres cucharadas)
- Azúcar (al gusto)
- Canela (al gusto)
- Leche condensada (un bote pequeño)
- Nata líquida (un brik pequeño)
- Limones (dos)
- Ralladura de un limón
- Gelatina de naranja o limón para decorar (opcional)

Modo de Preparación

1. Deshacer la margarina en el microondas hasta que este blanda, añadir las galletas desmenuzadas, un poco de azúcar y un poco de canela
2. Mezclar bien hasta conseguir una pasta homogénea y consistente,
3. Untar un molde con margarina y echar en él la masa preparada, apretarla bien para que quede compacta y meter al frigorífico
4. En un bol mezclar la leche condensada, la nata, el zumo de los dos limones y la ralladura de limón
5. Volcar la mezcla sobre la base de galletas y poner otra vez en el frigorífico al menos dos o tres horas para que se enfríe bien
6. Preparar la gelatina y extenderla por encima, dejar en el frigorífico hasta que cuaje bien
7. Servir fresquita y si queréis decorar con un poco de nata montada o sirope de fresa y....buen provecho!!!