

# Lemon pie al jengibre



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 40min

Tiempo total: 1hrs. 10min , Número de porciones: **10**

Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/lemon-pie-al-jengibre>

## Preparación

Caliente el horno a 175°C. En un procesador de alimentos, procesar las galletas de jengibre hasta que se formen migajas finas. Añadir la manteca, el azúcar y ½ cucharadita de sal. Revuelva bien hasta que se mezcle. Presione la mezcla firmemente en el fondo y los lados de un molde para pastel. Colocar en una bandeja para hornear con borde y hornear hasta que los bordes estén secos y firmes, de 16 a 18 minutos. (Nota: El fondo seguirá apareciendo húmeda y suave pero será más firme a medida que se enfría). Dejar enfriar. En un tazón mediano, mezcle los huevos, la leche condensada, la ralladura y el jugo de limón y la ½ cucharadita restante de sal. Vierta la mezcla en la corteza preparada y hornee hasta que esté firme en el centro, de 18 a 20 minutos. Deje enfriar y luego refrigere hasta que esté firme, por lo menos 2 horas. Con una batidora eléctrica, batir la crema y el azúcar impalpable hasta que se formen picos suaves, de 2 a 3 minutos. Unte la mezcla sobre el pastel, espolvorear con un poco de ralladura de limón adicional, y sirva inmediatamente.

## Ingredientes

- 255 gramo/s Galletitas de jengibre
- 6 cucharada/s Manteca derretida
- 2 cucharada/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Sal
- 2 Huevos grandes
- 1 lata/s Leche condensada
- 1 cucharada/s Cáscara rallada de limón
- 1/2 taza/s Jugo de limón
- 1 taza/s Crema de leche
- 2 cucharada/s Azúcar impalpable

## Categorías

Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Económico, Frutas, Frutas, Lácteos y huevos, Exótica, Exótica, Familia, Familia, Una cocinera experta, Una cocinera experta, Visitas, Visitas, Postre, Postre, Dulces, Dulces

