Mini tartas de lima

Dificultad:

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min
Tiempo total: 30min , Número de porciones: **16**

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

Autor: Maria

Url: https://srecetas.es/mini-tartas-de-lima

Preparación

En un bol, coloque las galletitas trituradas y 100 gramos de manteca derretida. Mezcle bien y forre las tarteletitas de 100cm de diámetro aproximadamente (puede hacerlo del tamaño que desee). Lleve a la heladera para enfriar y endurecer la base. Aparte, vierta el azúcar en un procesador de alimentos equipada con una cuchilla de acero. Pele las limas e Introduzca las cáscara rallada en el procesador con el azúcar. Procesar bien hasta que el azúcar y la ralladura estén muy finas y se incorporen en su totalidad. Batir la manteca restante hasta hacerla pomada e incorporar la mezcla de azucar y ralladura de lima hasta que estén completamente combinados. Añadir los huevos de a uno a la vez, mezclar bien. A continuación, agregue el jugo de limón y mezclar de nuevo hasta que toda la mezcla se junta. Vierta la mezcla en una cacerola y colocar a fuego medio. Revuelva la mezcla constantemente durante unos 10 minutos o hasta que espese. No deje que hierva! Una vez que se haya completado, retire del fuego y deje enfriar a temperatura ambiente. Esta preparación se puede almacenar en el refrigerador durante largos períodos de

Ingredientes

- 4 Limas
- 1-1/3 taza/s Azúcar
- 200 gramo/s Manteca
- 4 Huevos grandes
- 1/2 taza/s Jugo de limón
- 1 poco Crema de leche batida para decorar
- 500 gramo/s Galletitas trituradas

Categorías

Día Especial, Todo el año, Costosa, Frutas, Lácteos y huevos, Familia, Gourmet, Visitas, Postre, Dulces

tiempo. Para el montaje, vierta mezcla dentro de las tarteletas preparadas, cubirir hasta arriba y colocarla una cucharada de crema batida por encima y colocar una tira de lima para decorar.