

Postre frío de limón



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 2

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/postre-frio-de-limon>

Preparación

Para la base, mezcla las galletas trituradas con la manteca hasta formar una pasta. Forra un molde con papel aluminio y cubre con la pasta de galleta; refrigera por 15 minutos.

Para el relleno, licua la leche evaporada con la leche condensada y agrega poco a poco el jugo de limón. Vierte sobre la base de galleta y refrigera hasta que cuaje por completo.

Decora con rebanadas y ralladura de limón y servir.

Ingredientes

- 150 grs. Manteca derretida
- 34 Galletitas de chocolate
- 1 lata/s Leche condensada
- 1 lata/s Leche evaporada
- 1/4 taza/s Jugo de limón

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Reducida en calorías, Todo el año, Económico, Frutas, Lácteos y huevos, Ingrediente extra, Familia, Gourmet, Una cocinera experta, Un pobre estudiante, Visitas, Postre

