

Tarta dulce de palta



Dificultad: □□□□□

Tiempo de preparación: 20min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 40min , Número de porciones: 8

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

Autor: Maria

Url: <https://srecetas.es/tarta-dulce-de-palta>

Preparación

Para la base, procesar las galletitas junto con la manteca derretida. Luego, cubrir con esta pasta el fondo de una tartera de 24 cm o tarteras individuales, apisonando bien para dejar la masa lo más compacta posible. Reservar en frío. Para el relleno, mixear o licuar la pulpa de palta junto con el jugo y la ralladura del limón. Añadir la leche

condensada y licuar hasta conseguir una crema suave y uniforme. Volcar sobre la masa reservada y llevar nuevamente a la heladera, como mínimo por cuatro horas, antes de servir. Decorar con ralladura o cascaritas cocidas de limón.



Ingredientes

- 300 grs. Galletita integrales
- 125 grs. Manteca
- 3 paltas
- 1 Limón
- 1 lata/s Leche condensada

Categorías

Un día normal, Todo el año, Económico, Comida para todos los días, Familia, Dulces