



Tarta de galletas y limón

Descripción

default watermark



Otra de esas recetas Â«pululandoÂ» por Internet que merece la pena que forme parte de nuestro recetario. Es muy sencilla de hacer, triunfaremos ante nuestros comensales y para los amantes del limÃ³n, ni te cuento. No lleva horno, ni fuego, vamos que lo tiene todo para triunfar.

Enlaces de recetas de tartas frÃ­as, fÃ¡ciles y rÃ¡pidas:

[Tarta de piÃ±a y yogur sin horno](#) , [Tarta fÃ¡cil y rÃ¡pida de nata y fresa](#) .

Ingredientes: (Para seis u ocho personas).

- 300 gr de leche condensada, un bote pequeño.
- La medida del bote de leche condensada de leche evaporada.
- El zumo de 5 limones medianos.
- Unas 36-37 galletas rectangulares tostadas. Vuestras favoritas.
- 2 láminas de gelatina neutra.
- La decoración como siempre a vuestro gusto, galletas molidas, almendras crocantes o laminadas tostadas.

Preparación:

Forramos un molde rectangular con papel de hornear para facilitar el desmoldado. En este caso he elegido uno de silicona (de 23cm x 9cm x 7cm) con base de cristal, no lo he forrado. Reservamos.

-



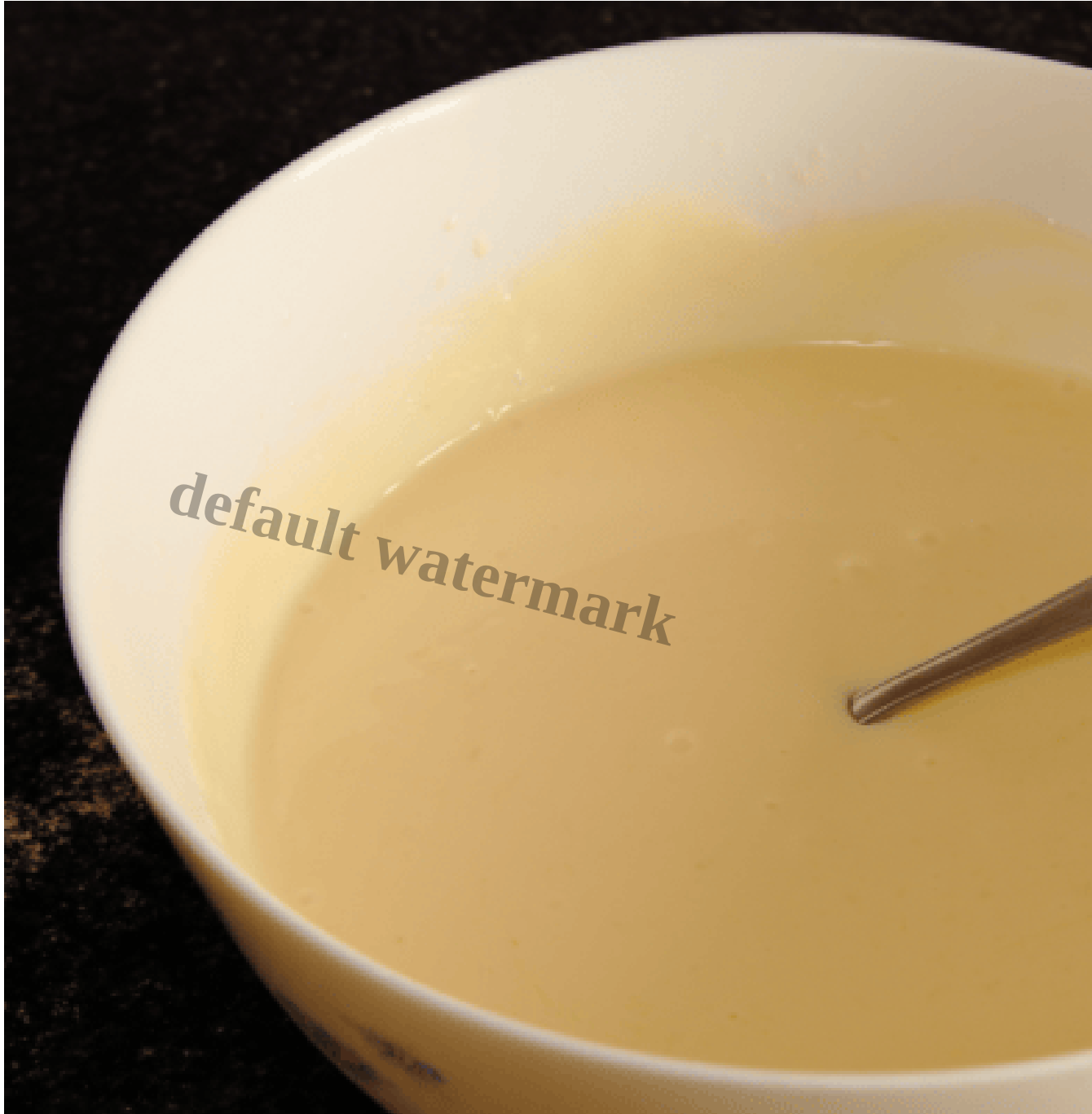


Hidratamos la gelatina en agua fría, reservamos.

Exprimimos los limones y vertemos el zumo en un bol amplio, echamos la leche condensada y la evaporada, reservando un poco para fundir la gelatina. Batimos la mezcla con unas varillas eléctricas hasta que coja textura. Reservamos.



•



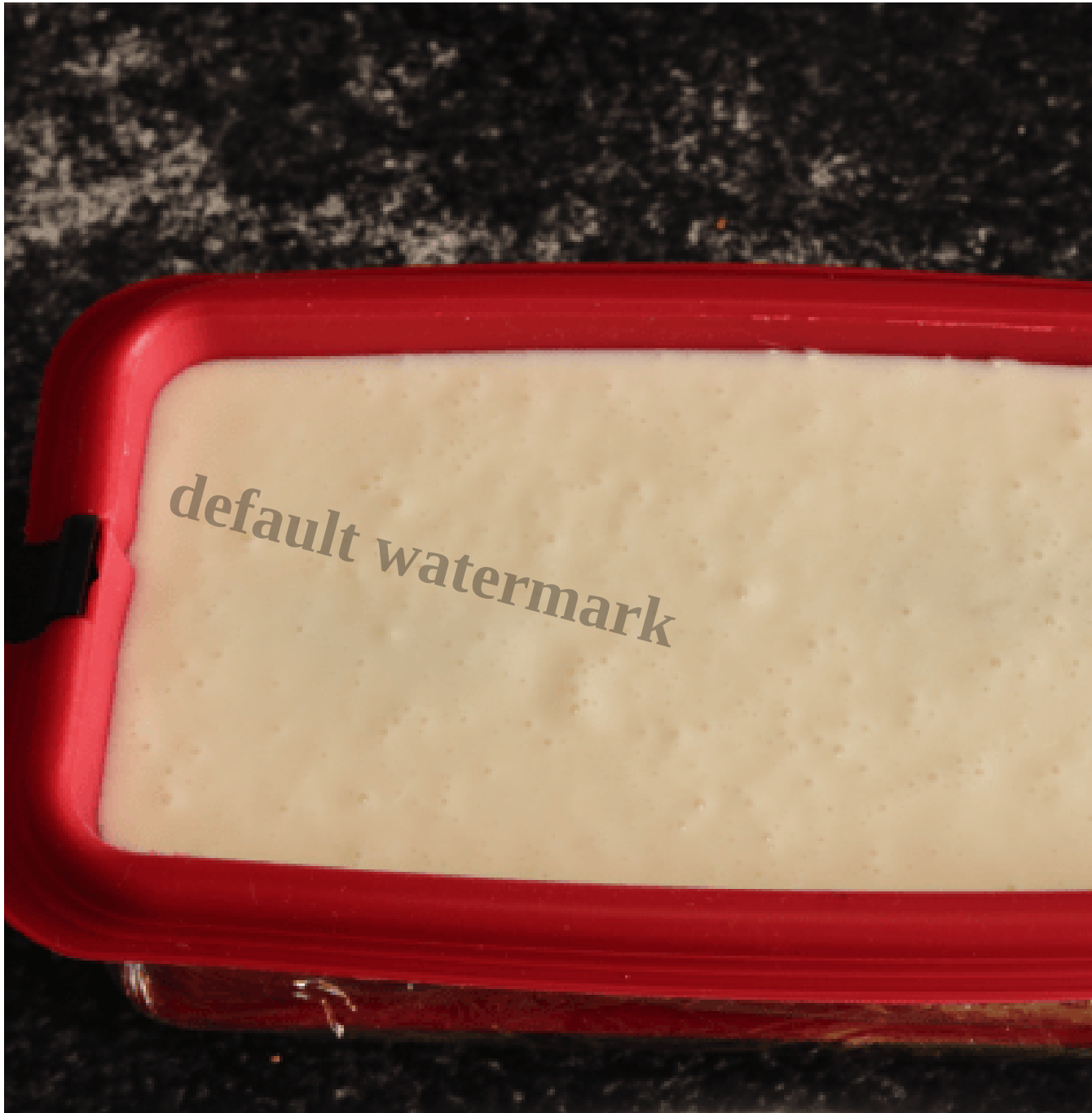


Escurrimos bien las láminas de gelatina y las pasamos a la leche evaporada reservada caliente, mezclamos hasta que desaparezca la gelatina y añadimos a la crema anterior, removemos bien para que se integre todo, metemos en la nevera unos 15 minutos, que espese un poco.

Pasamos al montaje de la tarta, colocamos una base de galletas en el fondo del molde forrado, que lo cubra bien. Vertemos por encima una capa de crema de limón, extendiéndola bien. Disponemos otra capa de galletas, otra de crema y así sucesivamente hasta terminar con una capa de crema. Lleva 5 capas de galletas.







En el molde que he elegido no es necesario volcar la tarta para desmoldar, pero si vosotros lo tenéis que hacer, terminaremos la tarta con una capa de galletas, reservamos un poco de crema de limón para rematar la tarta con ella.

Una vez montada la tarta, la dejaremos cuajar en el frigorífico **como mínimo 5 horas**.

Transcurrido el tiempo suficiente para que se cuaje, sacamos de la nevera, desmoldamos y decoramos a nuestro gusto: Galletas molidas, almendras crocantes, virutas de chocolate?

Consejo: Es preferible hacerla de vaina para que cuaje bien. Los moldes similares a los que he elegido son perfectos para esos postres que no es necesario volcar al desmoldar, además quedan sobre una base de cristal perfecta. Se puede hacer en molde redondo, utilizar galletas redondas en vez de rectangulares.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres
En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

«

Categorías

1. Galletas
2. Postres
3. Postres sin horno
4. Recetas sin horno

Fecha de creación

septiembre 20, 2019

Autor

admin