



Tartaletas de lima y queso Mascarpone

Descripción

default watermark



Un postre sencillo y fresco para después de tanta fiesta navideña. Es una receta resultona con toque cítrico y sin complicaciones.

Otras recetas variadas e interesantes:

[Tarta de ricota con toque cítrico](#) , [Tarta de manzana con toque fresco](#) , [Vasitos de galleta, queso y lima](#) .

Ingredientes: (Según tamaño de moldes 10 unidades).

Para la base.

- 170 gr de galletas, en este caso con fibra y cero azúcares.
- 90 gr de mantequilla.
- 50 gr de almendras crudas laminadas.
- Canela, jengibre, nuez moscada, cardamomo. Al gusto. Para aromatizar, opcional.

Para el relleno.

- 250 gr de queso Mascarpone. Puede ser queso crema.
- 170 gr (1 tubo) de leche condensada.
- 3 limas, a poder ser no pequeñas.

Preparación:

Rallamos y exprimimos las limas, guardando ambas preparaciones por separado.

default watermark



Escogemos los moldes individuales para la receta, en este caso unos de tartaletas de 11x6x2 cm, o si preferimos uno grande tipo tarta.

De la base de las tartaletas.

Fundimos la mantequilla en el micro, trituramos las galletas y las almendras laminadas con el accesorio pertinente. Aromatizamos las galletas trituradas con una pizca de jengibre, otra de canela y otra de nuez moscada en polvo, removemos bien todo antes de incorporar la mantequilla fundida. Mezclamos bien con la mantequilla hasta conseguir una mezcla homogénea. Extendemos sobre la base y laterales de los moldes, con ayuda de las manos procurando que quede del mismo grosor por

toda la superficie.





Introducimos los moldes en la nevera, para que se endurezcan, unos 30 minutos. Que vayan tomando cuerpo mientras hacemos el relleno.

Del relleno.

En un bol amplio mezclamos el queso y la ralladura de las limas con ayuda de unas varillas. Cuando quede todo bien mezclado añadimos la leche condensada, batimos de nuevo y por último, agregamos el zumo de lima.





Seguimos mezclando bien hasta alcanzar una crema sin grumos. La crema comenzará a espesar, así que sacamos los moldes de la nevera y rellenamos con la mezcla. Alisamos bien la superficie, tapamos con film transparente e introducimos en el frigorífico para que cuajen **como mínimo 6 horas, mejor aún si es toda la noche.**



Consejo: Es mejor hacerlo de vÃspera. Podemos sustituÃr el queso Mascarpone por queso crema de untar, pero creo que el primero le da un toque distinto y mÃs sabroso. Notamos que en cuanto aÃ±adimos el zumo de lima la crema comienza a espesar, asÃ que no os asustÃ©is.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masgpostres

En Instagram: instagram.com/_masgpostres

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

Categoría

1. Frutas
2. Galletas
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Recetas navideñas y festivas
6. Recetas sin horno

Fecha de creación

febrero 3, 2023

Autor

admin

default watermark