



PIE DE LIMÓN



RACIONES

5 porciones

RECOMENDACIÓN

Utilizar mantequilla de coco preferiblemente por su bajo contenido graso y es sano para tu salud

1 ONZA= 2 cucharadas

1 TAZA= 120 - 200 Gramos

1 CUCHARADA RASA= 6 -8 Gramos

1 CUCHARADA COLMADA= 40-45 gramos.

INGREDIENTES

• LIMÓN	2 UNIDADES
• RALLADURA DE LIMÓN	20 GRAMOS
• LECHE CONDENSADA	200 MILILITROS
• MANTEQUILLA (COCO)	30 GRAMOS
• GALLETAS MARIAS	200 GRAMOS
• LECHE EVAPORADA	300 GRAMOS

PREPARACIÓN

1. Empezamos triturando las galletas con ayuda de un procesador o licuadora.
 2. Unir las galletas trituradas y la mantequilla, mezclar muy bien hasta conseguir una masa. Expandir con la harina de galletas y mantequilla de coco para cubrir el molde en su totalidad. Una vez cubierto el molde
 3. llevar a la nevera.
 4. Batir la leche evaporada hasta que aumente su tamaño. Agregar la leche condensada y batir hasta que queden bien mezcladas,
 5. añadir el limón en forma de hilo.
 6. Sacar el molde de la nevera y verter toda la mezcla anteriormente preparada en este molde.
 7. Llevar nuevamente a la nevera, se recomienda dejar en la nevera hasta el día siguiente.
- Decorar con ralladura de limón, emplatar y degustar.