MARÍA 👨🏻‍🍳



POSTRES · VEGETARIANO

Mini tarta de limón

+4h · 6 raciones · 432 kcal

Ingredientes

- **100 gr** galletas tostadas
- **50 gr** mantequilla
- **1 paquete** gelatina limón
- **200 gr** queso crema
- **200 ml** nata montar
- Zumo de 1 limón
- **2 cucharadas** azúcar

POR RACIÓN

Proteínas	**5,3 g**
Grasas	**32 g**
Hidratos	**32 g**
Fibra	**0,8 g**

Elaboración

1. Trituramos las galletas y las mezclamos con la mantequilla derretida, colocamos en la base presionando para que se compacte.
2. En el vaso batidor juntamos el queso crema con la nata y el azúcar, batimos hasta obtener una mezcla uniforme.
3. Calentamos en el microondas medio vaso de agua con el zumo de 1 limón, diluimos muy bien la gelatina y lo añadimos al vaso de la batidora hasta que se mezcle todo.
4. Con ayuda de una cuchara (para que no se levante la galleta) añadimos la mezcla en el molde y dejamos enfriar en la nevera mínimo 12 horas.

RECOMENDACIONES

Se puede decorar con mermelada, ralladura o rodaja de limón, o con gelatina neutra (una vez haya cuajado) para hacer diferentes niveles.
Si no te gusta el limón, puedes sustituir la gelatina por una de fresa.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de MARÍA 👨🏻‍🍳
cooknest.app/@easyxbusy · Instagram @easyxbusy