Recetas SAL Y PIMIENTA🌺



POSTRES · VEGETARIANO

# Carlota de limón

8 raciones  328 kcal

## Ingredientes

- **350 ml** de leche evaporada
- **370 gr** de leche condensada (un bote pequeño)
- **150 ml** de zumo de limón (unos 3 limones exprimidos)
- **1 paquete** de galletas María
- **1** lima para decorar (opcional)

POR RACIÓN

| | |
|---|---|
| Proteínas | **9 g** |
| Grasas | **11 g** |
| Hidratos | **51 g** |
| Fibra | **1,5 g** |

## Elaboración

1. Exprimir los limones y las limas
2. En un bol, añadir la leche evaporada con la lata de leche condensada y mezclar bien
3. Agregar el zumo de limón y mezclar todo con unas varillas
4. Montar capas: una de crema, otra de galletas, otra de crema y otra de galletas, hasta llegar al final
5. Enfriar en la nevera de un día para otro
6. Decorar con unas limas y las galletas trituradas

RECOMENDACIONES

Si lo ves muy líquido, no te preocupes: la acidez del limón y el frío de la nevera harán que coja cuerpo pasadas unas horas. Si lo dejas de un día para otro, mejor.

Hecho con CookNest

Todas las recetas de Recetas SAL Y PIMIENTA🌺
cooknest.app/@recetasalypimienta · Instagram @recetasalypimienta