

Tarta de limón

con leche condensada



Preparación : 10 minutos
Horneado: 30 minutos
Cantidad : 4 - 6 raciones

Ingredientes

Para hacer la base:

- 2 galletas Digestive o 200 g de galletas María
- 60 g de mantequilla
- Un molde para tarta desmontable de 20 cms

Para el cuerpo:

- 4 huevos
- 375 g de leche condensada (un bote pequeño)
- 1 limón o lima



- 1** Preparando la base de galleta: machacamos las galletas (en una bolsa) y hacemos una pasta con la **mantequilla** derretida que colocamos en el fondo del molde, utilizaremos un molde de unos 20 cm de diámetro, procurando que tape bien las esquinas para que no escape la mezcla que haremos a continuación. Mientras ponemos a enfriar en la nevera para que endurezca la galleta.
- 2** Separamos las yemas de las **claras** que batemos a punto de nieve.
- 3** En otro bol batimos las **yemas**, y vamos añadiendo el **zumo de limón** lentamente sin dejar de bater y a continuación la **leche condensada**. Añadimos las claras batidas a punto de nieve y mezclamos suavemente con una espátula o cuchara con movimientos envolventes.
- 4** Vertemos la mezcla en el molde, por encima de la galleta y **horneamos a 180°C durante 30 min.**
- 5** Dejamos enfriar un mínimo de 30 minutos. Desmoldamos con cuidado. Podemos decorarla a nuestro gusto o servirla así.