

Tarta fácil de limón

(con leche condensada y galletas)



Sólo 4 Ingredientes

para un molde de 20 cm :

- 400 g leche evaporada
- 370 g leche condensada = 1 lata pequeña
- 100 - 150 ml de zumo de limón
- 200 g de galleta maría hojaldrada

decoración :

- Ralladura de 1 limón
- 60 g de chocolate blanco rallado

Preparación: 15 minutos

Cocción: NO TIENE, enfriar 4 - 6 horas

Cantidad : 6 - 8 personas



1 Hacemos la **crema de limón** mezclando ligeramente en un bol la **leche condensada** y la **leche evaporada** con unas varillas. Añadimos el **zumo de limón** sin parar de batir con las varillas. Notaremos que poco a poco la crema se va cuajando y queda espesa como una crema pastelera o un flan.

2 **Montamos la tarta** colocando sobre la base del molde una capa de **galletas** hojaldradas. Procuraremos tapar los huecos que queden con trozos de galleta. Si utilizamos galleta maría normales, sin ser hojaldradas, pondremos doble galleta, colocándolas como si fuesen una sola. Vertemos una capa de **crema de limón** y repartimos con un espesor igual al de las galletas. En total haremos tres capas de galleta y tres de crema, por lo que repartiremos la crema en tres partes. Repetimos la operación hasta haber hecho las tres capas de cada una, **finalizando con la capa de crema de limón**. Tapamos con film plástico o similar y **enfriamos en la nevera un mínimo de 4 - 6 horas**, hasta que cuaje completamente la crema. También puede quedar de un día para otro.

3 Una vez que ha enfriado la tarta, vamos con la **decoración**. Rallamos sobre la superficie el **chocolate blanco** con un rallador grueso, para obtener virutas de chocolate. Seguidamente rallamos con un rallador fino la piel de un **limón**, cuidando de sólo rallar la parte amarilla. Soltamos el aro y quitamos con cuidado la tira de **papel de horno** o acetato. Alisamos los bordes de la tarta y limpiamos los bordes de la fuente si se ha manchado y ya tenemos la tarta lista para servir. **La conservamos en el frigorífico hasta el momento de consumir.**