Tarta cremosa de LIMÓN, rica y fácil

Ingredientes



- 12 galletas Digestive o 200 g de galletas María
- 30 g de mantequilla (60 si utilizamos galletas María)
- 4 huevos
- 375 g de leche condensada (un bote pequeño)
- Zumo de 1 limón
- Un molde para tarta desmontable de 18 cms

Sobre esta receta

Os invito a preparar esta rica tarta de limón. Es una deliciosa y cremosa tarta hecha con muy pocos ingredientes, rápida y fácil de preparar, especial para los amantes del sabor a limón. Es una tarta que no dejará indiferentes a tus invitados. Ideal para cualquier ocasión... El limón aporta a esta tarta un toque único y unida a la textura de la galleta, la convierten en una tarta diferente.

Preparación

1. Para la base machacamos las galletas (en una bolsa) y la mezclamos con la mantequilla derretida al baño maría o 30 segundos en microondas. La repartiremos por el fondo del molde, procurando que tape bien las esquinas para que no escape la mezcla que haremos a continuación. Utilizaremos un molde de unos 18 cm de diámetro.
2. Antes de continuar ponemos a precalentar el horno a 180º C = 350º F. Mientras dejamos enfriar el molde en la nevera para que endurezca la galleta, separamos las yemas de las claras. Batimos las claras hasta alcanzar el punto de nieve y reservamos.
3. En otro bol batimos las yemas y vamos añadiendo el zumo de limón lentamente, sin dejar de batir. A continuación añadimos la leche condensada y mezclamos. Añadimos las claras batidas a punto de nieve y mezclamos suavemente, con una espátula o cuchara, con movimientos envolventes. Vertemos la mezcla en el molde, por encima de la galleta y horneamos a 180ºC durante unos 30 min. Pinchamos en el centro y si el pincho sale limpio retiramos la tarta.
4. Dejamos enfriar un mínimo de 30 minutos y desmoldamos con cuidado. Podemos decorarla a nuestro gusto o servirla así.

Sabías que...

- El sabor a limón podemos elegirlo nosotros dependiendo de la cantidad de zumo de limón que le echemos. Si te gusta un sabor suave, con el zumo de un limón es suficiente y si te gusta más fuerte puedes utilizar el zumo de dos.

Tarta cremosa de LIMÓN, rica y fácil

- Si en lugar de galletas tipo «digestive» o integrales utilizamos la clásica galleta «maría», necesitaríamos el doble de mantequilla, es decir, para 200 g de galleta utilizaríamos unos 60 g, haciendo una pasta que colocamos en el fondo del molde.
- Al ser horneada, esta base lleva menos mantequilla. Para fundirla ponemos la mantequilla en un cazo caliente hasta que se disuelva. Otra opción es derretirla unos segundos en el microondas: sería a potencia media 600-700 watios, durante 30 segundos.

Sin gluten

- Utilizando galletas sin gluten, esta receta es apta para las personas que tienen intolerancia, pues los demás ingredientes que utilizamos están libres de gluten.