

Pastel de galleta al limón



Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Rosa Maria Munu



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Económico

Descripción:

Receta muy rica, económica y sobre todo rápida, Córdala en porciones y tendrás unos deliciosos pasteles.

Ingredientes para 9 personas :

- - 300 ml. de leche condensada
- - 250 gr. de nata o leche evaporada
- - Zumo de 4 limones
- - 2 paquetes de galletas María
- - 1/2 l. de leche
- - 3 cucharadas de brandy

Preparación:

Paso 1

Para hacer el pastel de galleta al limón, primero se bate la leche condensada junto con la nata durante 1 minuto. Después echamos el zumo de los cuatro limones poco a poco y seguimos batiendo, hasta que ya no se haga el remolino en la batidora. En un recipiente se pone una capa de galletas empapada en una mezcla hecha previamente con la leche y el brandy, y las tapamos con la crema de limón, después otra de galletas, otra de crema, galletas, y así de forma sucesiva, hasta terminar con una capa de la crema.

Paso 2

El pastel de galleta al limón no necesita horneado ni cocinado. Ya sólo faltaría meterlo en el frigorífico, y dejarlo reposar hasta que estuviera sólido y consistente. Si quieres decorar el pastel de galleta al limón un poco, puedes echarle por encima mermelada de color rojo, virutas de chocolate, limón confitado, o cualquier otra cosa que se te ocurra.

