



Postre de limón

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de cocimiento: 2 horas en refrigeración

Tiempo total: 2 horas 15 minutos

Porciones: 15 personas

Esta receta es de mis consentidas, sobre todo para después de comidas pesadas. Una vez leí por ahí a un chef que decía que el postre debe ser «espectacular» porque llega a la mesa cuando el comensal ya no tiene hambre... ¡claro que es cierto!

Nunca dejamos ese «espacio» para el postre, siempre acabamos llenitos pero con ganas de algo dulce. Pues aunque sencillo este postre cumple, es delicioso y se siente ligero al comer. Además, creo que a todo mundo le encanta.

Ingredientes:

- 1 Lata leche condensada La Lechera
- 1 Lata leche Clavel
- 5 Limones grandotes, exprimidos sin semilla
- 2 Rollos de galleta María
- 1/2 Taza de nuez picada

Procedimiento:

Se licúan las latas de las leches con el jugo de los limones.

Se acomoda en un pyrex rectangular grande por capas de la siguiente manera: Galleta, mezcla, galleta, mezcla y al final la nuez picada.





Postre de limón



Se mete al refrigerador por lo menos 2 horas antes de servir.

¡BUEN PROVECHO!