Los secretos de Lupe

MARQUESA de LIMÓN

Ingredientes:

400 gr. de nata al 35% (crema de leche)
400 gr. de leche condensada
125 ml de jugo de limón
200 gr. de galletas María
Ralladura de 1 limón
1 taza de leche
Viruta de 1 limón para decorar

Preparación:

En un bol agregar la nata, leche condensada y el jugo de limón.
Mezclar hasta integrar todos los ingredientes y reservar.
Mojar las galletitas en la leche y colocarlas en el molde haciendo una capa.
Cubrir las galletitas con la mitad de la crema de limón extendiendo bien para que quede pareja.
Repetir la capa de galletitas y finalizar con la otra mitad de la crema de limón.
Refrigerar durante 4 horas.
Pasado el tiempo de refrigeración, desmoldar y decorar con viruta de limón.
Servir y listo

TIPS:

Se puede decorar con galletitas molidas.
Se puede sustituir las virutas de limón por ralladura de limón.

¡Hasta la próxima!