



CHARLOTTE PIE DE LIMÓN

Ingredientes

- 2 Paquetes de galleta ALTEZA® sabor bocado McKAY® (180 g c/u)
- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ®
- ½ Taza de jugo de limón recién exprimido
- ½ Lt de crema larga vida NESTLÉ® (refrigerada del día anterior)
- 2 ½ Cucharaditas de gelatina sin sabor o 5 hojas de colapez

Preparación

1.- Coloca las galletas ALTEZA® sabor bocado McKAY® por todo el contorno interno de un molde desmontable aro 24 cm de diámetro aproximadamente. En el caso que sea complicado que estas se sostengan, puedes ayudarte pegándolas con un poco de manjar. Una vez listo el molde, reserva.

2.- Aparte junta en un bowl la leche condensada NESTLÉ® con el jugo de limón, revuelve hasta homogenizar y reserva. Aparte bate la crema larga vida NESTLÉ® energéticamente hasta conseguir una espuma liviana, también reserva. Por otro lado, hidrata la gelatina en polvo en ¼ taza de agua fría y luego llévala a baño maría o microondas suave hasta disolverla por completo.

3.- Toma un poco de la mezcla de leche condensada NESTLÉ® con limón y júntala con la gelatina, revuelve hasta homogenizar; puedes llevar otra vez el calor para que la mezcla quede líquida y un poco tibia. Vierte esta preparación a la mezcla restante de limón y agrega de inmediato la crema batida. Remueve con suaves movimientos envolventes hasta conseguir un batido homogéneo. Vierte esta mezcla al molde con las galletas y esparce bien, lleva la preparación a refrigeración durante 2 horas hasta que tome mayor textura.

4.- Una vez lista, retira la charlotte del refrigerador y desmolda sobre una fuente para servir, decora con rodajas de limón y puedes disfrutarla de inmediato.



Dificultad:
Baja



Porciones:
12



Tiempo:
25 minutos

Información Nutricional

Energía:	314 Kcal
Proteínas:	4.0 g
Grasa Total:	15.6 g
Colesterol:	31.0 mg
H. de Carbono:	38.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	51 mg