



Dificultad:
Media



Porciones:
10



Tiempo:
35 minutos

Información Nutricional

Energía:	342 Kcal
Proteínas:	4.2 g
Grasa Total:	17.6 g
Colesterol:	45 mg
H. de Carbono:	37.2 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	106 mg

PIE CONGELADO CUBANITO AL LIMÓN

Ingredientes

Masa

- 1 Paquete de galletas de mantequilla MCKAY®
- 3 Cucharadas de mantequilla derretida

Relleno

- 1 Tarro de leche condensada NESTLÉ® (397 g)
- ½ Taza de jugo de limón
- 5 Cucharadas de ron
- 1 Cucharadita de ralladura de limón
- 1 Cajita de crema larga vida NESTLÉ® (refrigerada del día anterior)

Preparación

1.- Muele las galletas de mantequilla MCKAY® con la ayuda de una máquina 1-2-3, luego agrega a este mismo recipiente la mantequilla derretida y procesa nuevamente hasta integrarla bien. Retira la preparación y acomódala dentro de un molde idealmente desmontable de 22 a 24 cm de diámetro. Presiona con tus dedos hasta extender toda la preparación en el molde y tratando de cubrir los bordes internos. Lleva al congelador mientras continúas con la receta.

2.- En un bowl, junta la leche condensada NESTLÉ® con el jugo de limón, añade el ron con la ralladura de limón. Revuelve hasta unificar los ingredientes y conseguir una mezcla homogénea. Reposa durante 20 minutos. Mientras en otro bowl, bate la crema larga vida NESTLÉ® energícamente hasta duplicar su volumen y conseguir una textura levemente espumosa.

3.- Añade la crema batida a la mezcla de limón y remueve

con suaves movimientos envolventes hasta integrar. Vierte la preparación sobre el molde con las galletas molidas y esparce por todos lados alisando la superficie. Lleva a congelación durante 3 horas hasta que la preparación quede firme. Al momento de servir, reposa solo 10 minutos y corta en trozos individuales.

