

PIE DE LIMÓN

Ingredientes:

Para la base:

- 200 g de galletas tipo María
- 100 g de mantequilla derretida

Para el relleno:

- 4 yemas de huevo
- 1 lata de leche condensada
- 120 ml de jugo de limón fresco
- Ralladura de 1 limón
- 4 cucharadas de Natuvia Granulado (o al gusto)

Para la cobertura:

- 250 ml de crema para batir
- 2 cucharadas de Natuvia Granulado (o al gusto)

Preparación:

1. Precalentá el horno a 180°C. Triturá las galletas y mezclalas con mantequilla derretida. Presioná la mezcla en un molde para pie y horneá durante 10 minutos. Dejá enfriar.
2. Batí yemas de huevo con leche condensada, jugo y ralladura de limón, y Natuvia Granulado. Vertí sobre la base de galleta y horneá durante 15-20 minutos. Dejá enfriar.
3. Batí crema para batir con Natuvia Granulado y cubrí el relleno de limón. Refrigerá por al menos 2 horas antes de servir.