

# MINI KEY LIME PIES SIN HORNO

## Ingredientes:

Rinde: 6-8 mini pies

### Para la base:

- 1 y 1/2 tazas (180 g) de galletas de vainilla molidas
- 1/4 de taza (60 ml) de aceite de coco derretido

### Para el relleno:

- 1 taza (240 g) de queso crema light
- 1 taza (240 g) de yogurt natural o griego
- 6 sobres de Nativia con Probióticos
- 1/2 taza (120 ml) de jugo de limón

### Para la crema batida:

- 1/2 taza (120 ml) de crema para batir bien fría
- 2 sobres de Nativia con Probióticos
- Ralladura de 1 limón

## Preparación:

1. Prepará la base: en un tazón, mezclá las galletas molidas con el aceite de coco hasta que quede una mezcla uniforme. Dividí la mezcla y presioná firmemente en el fondo de 6 moldes individuales para pie o tartaletas. Guardá los moldes en el congelador por al menos 15 minutos mientras preparás el relleno.
2. Prepará el relleno: en un tazón grande, batí el queso crema hasta que quede suave y sin grumos. Agregale el yogurt, los 6 sobres de Natuvia y el jugo de limón. Batí hasta que la mezcla esté completamente uniforme.
3. Sacá los moldes del refrigerador y rellená cada base de galleta con la mezcla de limón. Con una espátula, alisá la superficie de cada pie. Devolvé los moldes al refrigerador por al menos 3 horas, o hasta que el relleno esté firme.
4. Prepará la crema batida: en un tazón frío, batí la crema para batir hasta que se formen picos suaves. Agregale los 2 sobres de Natuvia y continuá batiendo hasta obtener picos firmes.
5. Serví los mini pies: usá una manga pastelera o una cuchara para poner una pequeña cantidad de crema batida sobre cada mini pie. Espolvoreale la ralladura de limón por encima y serví inmediatamente. Podes servirlos decorados directamente sobre el moldecito de mini tartaleta.