

- Carlota de limón -



INGREDIENTES

- 1 CHORRITO DE EXTRACTO DE VAINILLA MOLINA
- 1 LATA LECHE CONDESADA
- 1 LATA LECHE EVAPORADA
- 8 PIEZAS DE LIMÓN
- 1 PAQUETE DE GALLETAS DE VAINILLA

PROCEDIMIENTO

1. LICUAMOS LA LECHE EVAPORADA, LA CONSENSADA Y UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA. UNA VEZ QUE SE LICÚA AGREGAMOS POCO A POCO EL JUGO DE LIMÓN, HASTA OBTENER UNA CONSISTENCIA ESPESA.
2. EN UN REFRACTARIO O MOLDE AGREGAMOS UNA CAPA DE GALLETAS DE VAINILLA Y ENSEGUIDA

AÑADIMOS UNA CAPA DELGADA DE LA CREMA Y ASÍ SUCEATIVAMENTE.

3. REFRIGERAMOS DURANTE 15 MIN.

4. LO PODEMOS DECORAR CON UN POCO DE RALLADURA Y RODAJAS DE LIMÓN PARTIDAS POR MITAD.