

- Barras cremosas de limón -



INGREDIENTES

Ingredientes para la corteza de galleta:

UNA CAJA DE GALLETAS MARÍAS TRITURADAS

3 CUCHARADAS DE AZÚCAR GRANULADA

1 CUCHARADITA DE RALLADURA DE LIMÓN AMARILLO

1/4 CUCHARADITA DE SAL

1 BARRA DE MANTEQUILLA SIN SAL, DERRETIDA

Ingredientes para el relleno:

1 TAZA DE CREMA PARA BATIR

3 BLOQUES DE QUESO CREMA DE 8 ONZAS, A TEMPERATURA AMBIENTE

UN CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

2 CUCHARADITAS DE JUGO DE LIMÓN AMARILLO

2 TAZAS DE AZÚCAR GLASS

1 ½ TAZAS DE CREMA AGRIA, A TEMPERATURA AMBIENTE

Para decorar:

½ TAZA DE FRESAS FRESCAS CORTADAS EN RODAJAS

RALLADURA DE LIMÓN AMARILLO

GAJOS DE LIMÓN AMARILLO

PROCEDIMIENTO

1. MEZCLA LAS GALLETAS JUNTO CON LA MANTEQUILLA DERRETIDA Y EL AZÚCAR.
2. PRESIONA EN EL FONDO DE UN REFRACTARIO O MOLDE CUADRADO Y COLÓCALO EN EL CONGELADOR MIENTRAS SE HACE EL RELLENO.
3. BATE LA CREMA PARA BATIR HASTA QUE TENGA PICOS FIRMES Y RESÉVALA.
4. EN OTRO BOWL, BATE EL QUESO CREMA, VAINILLA MOLINA, EL ZUMO DE LIMÓN Y LA CREMA AGRIA HASTA QUE ESTÉ SUAVE.
5. AÑADE EL AZÚCAR GLASS, UNA TAZA A LA VEZ VEZ, Y BATE HASTA QUE ESTÉ SUAVE Y CREMOSO,
6. INCORPORA LA NATA MONTADA ANTERIORMENTE.
7. SACAR EL PLATO DEL CONGELADOR Y VERTIR LA MEZCLA CON UNA CUCHARA SOBRE LA CORTEZA.
8. ENFRÍA DURANTE AL MENOS 4 HORAS.

9. ADORNA CON FRESAS FRESCAS CORTADAS EN RODAJAS, RALLADURA Y RODAJAS DE LIMÓN AMARILLO.