

Carlota de limón

Ingredientes:

- 400gr. leche condensada (gezuckerte Kondensmilch)
- 340 gr. leche evaporada (kondensmilch wärmebehandelt)
- 6 limones
- 1 a 2 paquetes de galletas Marías



Preparación:

En la licuadora pon la leche evaporada, leche condensada y el jugo de los 6 limones y mezcla hasta incorporar todo. Ahora la mezcla debe estar mucho mas espesa por el efecto del limón en la leche.

En un refractario de vidrio acomoda una capa de galletas Marías como base. Cubre las galletas con la mezcla de leche. Y repite las capas galletas y leche hasta terminar con la capa de leche.

Congélalo durante la noche y cúbrelo con plástico o una tapa. Saca el postre un poco de tiempo antes de servir, dependiendo que tan congelado este por la temperatura de tu congelador.

El refractario:

Yo utilice un refractario de vidrio de 22.6 x 16.7 x 5.9 cm y fueron aproximadamente 8 porciones. Depende el refractario que tengas, cuantas capas y porciones puedes obtener.