

CARLOTA DE LIMÓN

Postre clásico, sencillo y delicioso.

Preparado con ingredientes veganos .

INGREDIENTES

PORCIÓN: 6 A 8 rebanadas

- 6 limones (120ml.)
- 1 y 3/4 de taza de leche condensada
- 1 y 3/4 taza de leche evaporada
- Galletas marías sin leche y sin huevo (pueden ser de animalitos)

Modo de preparación

el vaso de la licuadora, vertemos 1 y 3/4 de tazas de leche evaporada vegana. Agregamos 1 y $\frac{3}{4}$ de leche condensada vegana. Agregamos 120 ml de jugo de limón. Licuamos hasta integrar bien los ingredientes.

un molde ponemos una capa de galletas marías sin leche. Cubrimos generosamente con la mezcla de la licuadora. Colocamos otra capa de galletas y volvemos a cubrir generosamente la mezcla de la licuadora.

í hacemos hasta que se acabe la mezcla de la licuadora. Quedan aproximadamente 4 capas de galletas.

al congelador mínimo por 2 horas.

.

VER RECETA