

Tarta de helado de limón y fresa



Los días calurosos han estado azotando a nuestro país y al mundo. Por eso hemos preparado una receta de postre helado para que la prepares hoy o el próximo fin de semana. La tarta de helado de limón y fresa.

Es una receta sencilla y fácil de hacer.

Ingredientes

Para la base:

- 200g de galletas tipo maicena;
- 100 g de mantequilla derretida.

Para el relleno:

- 1 lata de leche condensada;
- 1 lata de crema;
- Jugo de 3 limones;
- Ralladura de 1 limón.

Para cobertura:

- 200 g de fresas frescas;
- 2 cucharadas de azúcar;
- Hojas de menta para decorar.

Instrucciones:

Preparando la base

Cepilla las galletas de maicena en un procesador de alimentos hasta obtener una miga fina.

Mezcla las migas de galleta con la mantequilla derretida hasta que se forme una masa húmeda.

Presiona esta masa en el fondo de un molde circular desmontable, formando la base del pastel.

Lleva el molde al congelador durante unos 15 minutos para que la base quede firme.

Preparando el relleno de la tarta

En un bol mezcla la leche condensada, la nata, el zumo de limón y la ralladura de limón hasta obtener una crema homogénea.

Saca el molde del congelador y vierte la nata sobre la base de galleta.

Extender la crema uniformemente con una espátula.

Regresa el molde al congelador y deja que la tarta se congele durante al menos 4 horas, o hasta que el relleno esté completamente firme.

Preparando la cobertura

Lavar bien las fresas, quitarles los tallos y cortarlas en rodajas finas.



En un bol mezclamos las rodajas de fresa con el azúcar y dejamos reposar unos minutos.

Distribuye las rodajas de fresa sobre la superficie de la tarta fría.

Final

Decora la tarta con unas hojas de menta para darle un toque de frescura.

Saca la tarta del congelador unos 10 minutos antes de servir para que sea más fácil de cortar.

Sirve el helado de limón y fresa en rodajas y ¡disfruta de este refrescante postre!

Receta en vídeo

Vea otra receta de pastel de limón helado. Particularmente me encanta un postre con ese sabor amargo. ¿Y tú?

[HAGA CLIC AQUÍ PARA LEER ESTE ARTÍCULO COMPLETO](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)