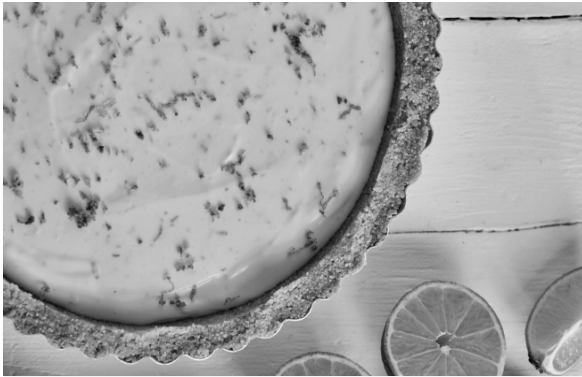


Tarte de lima com a Yämmi

Sobremesa —    20 min  8 pessoas

chef.continente.pt/receitas/tarte-de-lima-com-a-yammi



Ingredientes

INGREDIENTES PARA A BASE

½ pacotes de bolacha Maria
80 g de nozes
150 g de manteiga
Sal q.b.

PARA O RECHEIO

2 pacotes de natas
1 lata de leite condensado
5 limas (raspa e sumo)
3 folhas de gelatina neutra

Confeção

1. Coloque no copo as bolachas e as nozes e pressione 2 vezes a Função Triturar.
2. Adicione a manteiga derretida e uma pitada de sal e programe 1 minuto na velocidade 4.
3. Molde a massa obtida numa tarteira e leve ao frigorífico.
4. Prepare o recheio. Passe o copo por água e coloque no mesmo as natas. Programe 2 minutos na velocidade 4.
5. De seguida adicione o leite condensado e programe mais 1 minuto na velocidade 4.
6. Junte o sumo e a raspa das limas (reservando algumas para enfeitar) e programe 2 minutos na velocidade 3.
7. Com a Yämmi a funcionar, adicione a gelatina previamente demolhada em água fria e derretida no micro-ondas por cerca de 15 a 20 segundos.
8. Verta o preparado para a tarteira e decore com algumas raspas e rodelas de lima.
9. Leve ao frigorífico durante algumas horas.