LA CARLOTA Tamaño 20

Tamaño 18 TARTA CHARLOTA

Es uno de los postres fríos más fáciles, populares y deliciosos. Se prepara intercalando galletas con una crema suave a base de frutas y leche. Tamaño 14



Aquí tienes la receta clásica de carlota de limón: Tamaño 14

INGREDIENTES Tamaño 16

- 1 lata de leche condensada (397 g) Tamaño 14



Tamaño 14

- 1 lata de leche evaporada (o crema de leche) (310 - 360 g)



Tamaño 14

- 1/2 taza de jugo de limón fresco (aproximadamente 4 - 6 limones)



Tamaño 14

- 1 a 2 paquetes de galletas dulces (tipo María, vainilla o vainitas)



PREPARACIÓN } Tamaño 16

Tamaño 14 {

1. **Hacer la crema:** En la licuadora o en un tazón, mezcla la leche condensada con la leche evaporada. Mientras licúas o bates a velocidad baja, vierte el jugo de limón poco a poco. Verás cómo la mezcla espesa casi al instante por la reacción con el ácido del limón.



Tamaño 14 {

2. **Armar las capas:** En un molde refractario o vaso individual, coloca una primera capa de galletas cubriendo todo el fondo (puedes romper algunas para tapar los huecos).



Tamaño 14

3. **Alternar:** Vierte una capa de la crema de limón sobre las galletas hasta cubrirlas. Repite el proceso formando varias capas (galleta, crema, galleta, crema), terminando siempre con una capa de crema en la parte superior.



Tamaño 14

Refrigerar: Cubre el molde y llévalo al congelador por 2 horas (o a la refrigeradora durante unas 4 horas) para que tome consistencia firme y las galletas se ablanden.



VARIANTES SENCILLAS

Tamaño 16

- Carlota de durazno o fresa: Sustituye el jugo de limón licuando la leche condensada y la leche evaporada con 1 taza de duraznos en almíbar o fresas.
- Decoración: Decora la superficie con ralladura de limón, galletas molidas o rodajas finas de fruta antes de servir.

Tamaño 14

