

TARTA DE CREMA DE LIMÓN

- 200 gr de galletas (tipo María)
- 100 gr de mantequilla o margarina
- 1 bote pequeño de leche condensada
- 3 limones
- 3 claras de huevo
- 6 cucharadas de azúcar glass

Triturar las galletas que van a ser la base de la tarta.

Mezclar el zumo de los limones, ralladura de los limones y la leche condensada. Verter sobre la capa de galletas trituradas.

Batir las claras a punto de nieve y añadir el azúcar glass. Verter sobre lo anterior.

Introducir en el horno hasta dorar.

Dejar enfriar y meter en el frigorífico.