

Ingredientes de la key lime pie perfecta

Para la masa

- 1 cucharada de azúcar.
- 100 gr de manteca pomada.
- 1 cucharada de licor.

300 gr de galletitas dulces (de sabor vainilla).

Para el relleno

- 6 yemas.
- 800 ml de leche condensada.
- 2 limas ralladas.
- Opcional: un toque de ralladura de limón.

240 ml de jugo de lima.

Para la decoración

- 200 ml de crema de leche (natilla).
- 40 gr de azúcar impalpable.

2 limas.

1 Cómo preparar un key lime pie fácil y rápido

2 Para la masa del key pie

1. Para la base, procesar las galletitas junto con el azúcar.
2. Agregar la manteca fundida y el licor. Mezclar hasta que quede todo bien integrado.
3. Colocar en un molde desmontable (o en un aro) de 26 cm de diámetro, cubrir la base y los laterales presionando bien con la parte de atrás de una cuchara.

Llevar a heladera por 15 minutos y luego a horno precalentado a 180° C por otros 10 minutos. Reservar.

1 Para el relleno del key pie

Mezclar leche condensada, las ralladuras, el jugo de lima y por último agregar yemas de huevo. Batir hasta integrar todo muy bien.

1 Armado

1. Colocar este relleno sobre la masa pre cocida y llevar a un horno bajo (130, 140°C) hasta que coagule (unos 20, 25 minutos más). Al mover la tartera el relleno se tiene que mover como una especie de gelatina, no tiene que estar líquido.
2. Una vez cocido llevar al frío.
3. Batir la crema de leche junto al azúcar impalpable hasta lograr una [crema chantilly](#) firme.
4. Una vez que la tarta está bien fría decorar con crema chantilly y rodajas de lima.