Carlota de limón



TIEMPO
30 minutos

RENDIMIENTO
1 carlota

DIFICULTAD
Fácil

INGREDIENTES

- ◯ 7 g grenetina en polvo
- ◯ 60 ml agua fría
- ◯ 397 g (1 lata) de leche condensada
- ◯ 354 ml (1 lata) de leche evaporada
- ◯ 150 ml Jugo de Limón
- ◯ 1 ENCOTAPA Esencia de Limón ENCO
- ◯ 140 g galletas de vainilla (2 paquetes de Galletas Marías)

PROCEDIMIENTO

1. Hidrata la grenetina en el agua fría y deja reposar hasta que se esponje.
2. En la licuadora, agrega la leche evaporada, el jugo de limón, la leche condensada y la Esencia de Limón ENCO. Incorpora la grenetina previamente hidratada y licúa hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Prepara el molde aplicando Desmoldante ENCO y cubre la superficie con papel encerado.
4. Vierte una capa de la mezcla en el molde, coloca una capa de galletas de vainilla y repite el procedimiento intercalando capas hasta llenar por completo, comenzando y terminando con la mezcla.
5. Refrigera durante hasta que esté completamente firme.
6. Desmolda con cuidado y decora al gusto con Merengue ENCO y rodajas de limón.