Pastís fred de llimona i galetes
Mèxic

Jacquelinne Vargas

Ingredients

2 paquets de galetes Maria
1 pot de llet condensada de 250 ml
1 pot de llet evaporada
6 o 7 llimones (el suc)
1 pot de nata líquida (ha de ser molt lleugera)

Preparació

Poseu els pots de llet, la nata i el suc de llimona en un recipient per a batre-ho. Mentrestant, poseu les galetes al fons d'un recipient quadrat de vidre. Poseu-hi una capa del líquid obtingut i al damunt una altra capa de galetes. Continueu així fins que us quedeu sense mescla. Poseu-ho a la nevera com a mínim 2 hores. Es pot decorar amb unes rodanxes de llimona i fulles de menta.

Informació cultural

Aquest pastís el feia la meva mare des que jo era petita i ens agradava moltíssim. Ens venia de gust ni que fos hivern. És molt dolç, així que són unes bones postres. Cal comentar que les llimones que fem servir a Mèxic són les que aquí coneixeu com a llima, petites i de color verd. Però es pot fer amb les llimones autòctones. Si opteu per les llimes, poseu-hi el suc de 9 unitats.

Receptari de la VI Trobada Gastronòmica Intercultural 2012
Consorci per a la Normalització Lingüística – Servei Local de Català d'Esparreguera
Can Pasqual – Carrer dels Cavallers, 26, 1a planta – 08292 – ESPARREGUERA
Tel. 93 772 92 92 – A/e: esparreguera@cpnl.cat
Pàgina web: http://www.cpnl.cat/xarxa/cnlcanametller
Bloc: http://blocs.cpnl.cat/receptaris – Twitter: www.twitter.com/SLCEsparreguera
Facebook: http://www.facebook.com/pages/Servei-Local-de-Catal%C3%A0-dEsparreguera/279336358755954