

[www.lavidaesdulce.net](http://www.lavidaesdulce.net)

Este postre es una verdadera delicia, se mueren lo que es!!! Éxito total en las clases de cocina de este mes, me lucí!!!

Es ultra express y lo mejor de todo es que como va congelado se puede hacer con mucha anticipación y guardar en el freezer, nada de estar haciendo todo a última hora.

Los ingredientes son simples y muy sabrosos, al mezclarse crean una receta perfecta, una consistencia suave y cremosa con un sabor a limón de pica intenso y fresco. Además lleva galletas molidas y merenguitos que le dan un crunchy y un toque de dulzor verdaderamente bueno!

La voy a hacer siempre esta receta, es rápida y simple con un resultado verdaderamente extraordinario!!!!

## Helado de Pie de Limón de Pica

### Receta

3/4 taza de jugo de limón pica o sutil  
2 limones de pica o sutil, su ralladura  
1 tarro de leche condensada  
2 tazas de crema helada  
1/2 paquete de galletas de mantequilla molidas  
1 taza de merenguitos partidos con las manos

Preparar un molde rectangular cubierto con film plástico, reservar.

En un bol mezclar la leche condensada con el jugo de limón y la ralladura, reservar.

Batir la crema, para que suba y se ponga firme tiene que estar muy helada, cuando este firme y doble su volumen agregar la mezcla de limón, batir lento solo para incorporar.

En el molde reservado poner un poco de galletas y de merengue, luego agregar la mitad de la mezcla volver a agregar galletas y merengues, poner el resto de la mezcla de limón, llevar al freezer mínimo 4 horas, hasta que se endurezca, sacar 20 minutos antes del refrigerador para desmoldar. Se puede ser ver con alguna salsa a elección y decorar con galletas y merenguitos.