tarta fría de aguacate

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: bertodu

Tiempo: + de 2 horas
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Exótica
Coste: Económico

El truco de esta receta:
se puede sustituir el zumo de lima por el de limón

Descripción:

tarta que no necesita horno, lo que sí necesita es hacerla con antelación al menos 4 horas en la nevera antes de comerla para que esté más espesa y bien fría

Ingredientes para 4 personas :

- un paquete de almendras molidas
- 1 aguacate grande maduro (pero que no esté negro
- 3 cucharadas de margarina o mantequilla
- El zumo de 2 limas pequeñas o una grande
- la piel de una lima rallada
- 6 cucharadas de azucar
- 1 bote de leche condensada pequeño
- - 2 huevos

Preparación:

Paso 1

preparar los ingredientes, en este caso el aguacate es grande por eso uso solo uno y las limas pequeñas , uso 2

Paso 2

fundir la mantequilla y mezclarla bien con las almendras molidas

Paso 3

forrar la base de un molde desmontable con la masa de almendras y meter a la nevera mientras hacemos el resto de la tarta

Paso 4

pelar el aguacate, y partirlo en trocitos pequeños que se pueden aplastar con ayuda de un tenedor, mezclar con el zumo de las limas y añadir la piel rallada de la lima y el azúcar

Paso 5

por último añadirle los huevos y la leche condensada batir todo bien y meter la mezcla en el bol encima de la masa de almendras, meter a la nevera un mínimo de 4 horas y un máximo de 2 días, la lima le da un toque ácido que no gusta a todos por eso si no gusta el ácido echar solo el zumo de una lima