

I N G R E D I E N T E S

Lemon de Albahaca `Suspiro Amarillo`

2 latas de leche condensada

Jugo y ralladura de 1 limon

1 lata de crema

1 cda queso crema

4 yemas

15 hojas de albahaca picada

300 gr de galletitas de vainilla

150 gr de mateca

1 pizca de sal

P R O C E D I M I E N T O

- 1- Mezcla 2 latas de leche condensada + el jugo y ralladura de 1 limón + 1 lata de crema + 1 cucharada de un rico queso crema + 4 yemas + 15 hojas de albahaca picadas (no más porque sino puede ser muy invasiva y la idea es que casi no se note)
- 2- Forras un molde con masa de galletitas de vainilla molidas con manteca derretida y pizca de sal.
- 3- Llevar a un horno medio por media hora o hasta que esté firme en el centro.
- 4- Llevar a la heladera o freezer hasta el momento de servirla. (Postre ideal para tener en el freezer para los invitados sorpresa)

