

# Carlota de Limón



**Platillo Sabio**  
PROFECO



**ECONOMÍA**  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

**PROFECO**  
PROCURADURÍA FEDERAL  
DEL CONSUMIDOR



# Carlota de Limón

## INGREDIENTES

- 2 paquetes de galletas Marías
- 1 pizca de canela
- Jugo de 5 limones
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada

## PROCEDIMIENTO

- 1** Pulveriza las galletas junto con la canela, poco a poco, en un procesador de alimentos en la velocidad más fuerte.
- 2** Licua la leche evaporada junto con la leche condensada y el jugo de los limones.
- 3** En un tazón coloca una capa de galletas molidas, después una capa de la mezcla, sigue con otra capa de galletas molidas y termina con una capa de la mezcla.
- 4** Congela de 2 a 3 horas y sirve frío.

**Otra forma de comerlo es sin congelarlo.** Para ello, sirve una capa de galletas molidas y báñala con la mezcla al gusto.



**Chef  
Alejandra  
Maldonado**

Si quieres ver esta y otras recetas suscríbete a nuestro canal de **YouTube PROFECO**   
<https://www.youtube.com/@profecotv>



**ECONOMÍA**  
SECRETARÍA DE ECONOMÍA

**PROFECO**

PROCURADURÍA FEDERAL  
DEL CONSUMIDOR