

# CREMA DE LIMON CON GALLETAS



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Juan Neira Dura **Recetizador:** jessica Tello S



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 2 LIMONES
- 4 HUEVOS
- 200 GR de AZUCAR
- 50 GR de AZUCAR MORENO
- 85 GR de MAICENA
- 1 CANELA
- 150 GR de GALLETA MARIA

## Preparación:

### Paso 1

MACHACA LAS GALLETAS EN EL MORTERO Y MEZCLARAS CON EL AZUCAR MORENA, REPARTELAS EN UNAS TAZAS Y RESERVALAS

### Paso 2

LAVA LOS LIMONES RALLA LA CASCARA, EXPRIMELOS Y FILTRA EL ZUMO, BATE 3 HUEVOS CON 150 GR DE AZUCAR, EL ZUMO DE LIMON Y LA RALLADURA DE LOS LIMONES, LA MAICENA Y 75 ML DE AGUA, PON ESTA PREPARACION EN UNA CAZUELA Y CALIENTALA, SIN DEJAR DE REMOVER CON UNAS

**VARILLA**

**Paso 3**

**BAJA LA LLAMA CUANDO ESPESE Y CUECELA 3 MINUTOS , RETIRA DEL FUEGO Y REMUEVE BIEN , DEJALA TEMPLAR 5 MINUTOS VUELVE A REMOVER Y REPARTE LA CREMA EN LA TAZAS DEJALA ENFRIAR**

**Paso 4**

**CASCA EL HUEVO RESTANTE SEPARANDO LA CLARA DE LA YEMA MONTA LA CLARA A PUNTO DE NIEVE AGREGANDO 50 GR DE AZUCAR, REPARTE EL MERENGUE SOBRE LA CREMA DEL LIMON, ESPOLVOREALA CON LA CANELA MOLIDA Y SIRVELA**