

# GALLETAS DE LIMON CON LEMON CURD



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

**Creador:** BEGO DIAZ **Recetizador:** laly



**Tiempo:** 1h y 45min

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

## Descripción:

Galletas de mantequilla con aroma de limon y relleno de lemon curd

## Ingredientes para 4 personas :

- 125 gr. de Mantequilla
- 3 Huevos
- 75 gr. de Azúcar
- 1 Zumo de limón

## Preparación:

### Paso 1

Ponemos en un recipiente al baño María los huevos con el azúcar y el zumo de limón, hasta que se forme una crema como las natillas, entonces añadimos la mantequilla y removemos bien para que se deshaga. Dejamos unos minutos al fuego, al baño María, hasta que espese. Retiramos y dejamos enfriar. Montamos las galletas como si fuera un sandwinch, yo en algunas solo le he puesto por arriba un poco de Lemond Curd.