

GALLETAS DE LIMON CON LEMON CURD



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

Creador: BEGO DIAZ **Recetizador:** Ana Maria Mende



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 Lemon Curd.