

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** ana pazos ménd



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- La ralladura de 2 limones
- 200 ml de zumo de limón
- 200 g de mantequilla
- 400 g de azúcar
- 6 huevos

Preparación:

Paso 1

Rallamos la cáscara de 2 limones y reservamos. Exprimimos los limones y colamos, mezclamos con la ralladura de limón, la mantequilla a punto de pomada y el azúcar. Lo ponemos al Baño María a fuego bajo. Mientras se va calentando batimos los huevos. Cuando esté caliente añadimos los huevos moviendo rápidamente para que no se cuajen. Seguimos removiendo constantemente hasta que la crema espese. Si no la vamos a usar en unos días lo mejor es meterla en tarros de cristal y ponerlos boca abajo durante 24 horas para que hagan el vacío.