Crema de lima-limón

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

Creador: Monónimo **Recetizador:** Irene Delafú



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 473 ml de leche entera
- 3 yemas
- 115 g de azúcar
- 30 g de maicena
- El zumo de medio limón
- El zumo de media lima
- La ralladura de 1 lima

Preparación:

Paso 1

En primer lugar lavamos bien la lima que vamos a rallar. En un bol mezclamos el azúcar, la maicena, la ralladura de la lima y las yemas de huevo. Poco a poco agregamos la leche y batimos bien. Ponemos la mezcla en una cacerola a fuego fuerte y llevamos a ebullición. Bajamos el fuego, y cocinamos a fuego lento hasta que espese. Retiramos del fuego y añadimos lentamente el zumo de limón. Volvemos a poner a fuego medio durante

un par de minutos, retiramos del fuego y lo dejamos enfriar. Repartimos en los vasitos, cubrimos con un plástico y dejamos enfriar en la nevera toda la noche.