CREMA DE LIMÓN

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

Creador: MARIBEL



Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Otros
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Casera
Coste: Muy económico

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- 4 HUEVOS GRANDES
- 200 GR. de AZÚCAR
- 100 MI. de ZUMO DE LIMÓN COLADO
- 1 CUCHARADA de CÁSCARA DE LIMÓN
- 80 GR. de MANTEQUILLA

Preparación:

Paso 1
Lavar los limones exprimirlos y colar el zumo, un bol mezclamos todos los ingredientes y batimos hasta integrarlo todo.

Paso 2
Poneos al fuego una cazuela con agua y un bol para el baño maría, quitar el bol para que se caliente el agua,

Paso 3
Poner el bol sobre sobre la olla de agua hirviendo, dejar que cuaje sin parar de remover, este paso tardara de cinco a quince minutos, dependiendo de los grueso que sea el bol.

Paso 4
Una vez que halla espesado se cuela para quitar la cáscara del limón y algún grumo que halla podido quedar.

Paso 5

Incorporar la mantequilla hecha trozos en la crema, batir con una espátula limpia hasta que luzca homogénea.