

**Creador:** MARIBEL **Recetizador:** Mamen Rguez



**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 ML. 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 la olla de agua hirviendo, dejar que cuaje sin parar de remover, este paso tardara de cinco a quince minutos, dependiendo de lo 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.***