CREMA DE LIMON CON GALLETAS

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

Creador: *Juan Neira Dura*

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

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 2 LIMONES
- 4 HUEVOS
- 200 GR de AZUCAR
- 50 GR de AZUCAR MORENO
- 85 GR de MAICENA
- 1 CANELA
- 150 GR de GALLETA MARIA

Preparación:

Paso 1

MACHACA LAS GALLETAS EN EL MORTERO Y MEZCLARAS CON EL AZUCAR MORENA, REPARTELAS EN UNAS TAZAS Y RESERVALAS

Paso 2

LAVA LOS LIMONES RALLA LA CASCARA, EXPRIMELOS Y FILTRA EL ZUMO, BATE 3 HUEVOS CON 150 GR DE AZUCAR, EL ZUMO DE LIMON Y LA RALLADURA DE LOS LIMONES, LA MAICENA Y 75 ML DE AGUA, PON ESTA PREPARACION EN UNA CAZUELA Y CALIENTALA, SIN DEJAR DE REMOVER CON UNAS

VARILLA

Paso 3

BAJA LA LLAMA CUANDO ESPESE Y CUECELA 3 MINUTOS , RETIRA DEL FUEGO Y REMUEVE BIEN , DEJALA TEMPLAR 5 MINUTOS VUELVE A REMOVER Y REPARTE LA CREMA EN LA TAZAS DEJALA ENFRIAR

Paso 4

CASCA EL HUEVO RESTANTE SEPARANDO LA CLARA DE LA YEMA MONTA LA CLARA A PUNTO DE NIEVE AGREGANDO 50 GR DE AZUCAR, REPARTE EL MERENGUE SOBRE LA CREMA DEL LIMON, ESPOLVOREALA CON LA CANELA MOLIDA Y SIRVELA