Cuajada de Limón Casera

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

Creador: Flor Roja **Recetizador:** Aurea Peque

Tiempo: 1 hora
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

Descripción:

Ingredientes para 4 personas :

- 3 huevos
- 50 gr. de mantequilla
- 150 gr. de azúcar
- 2 limones

Preparación:

Paso 1

Para hacer una riquísima cuajada de limón casera lo primero que debemos hacer es rallar la piel de un limón. Reservamos. Aparte, batiremos los huevos. Cuando estén bien batidos le añadimos el azúcar y el zumo de dos limones. Lo removemos bien hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y después echamos la mezcla en una cacerola pequeña. Ponemos la cacerola con la mezcla a fuego lento, y removemos sin parar durante unos diez minutos, hasta que veamos que la mezcla cuaja. A continuación, cortamos la mantequilla, que debe estar a temperatura ambiente, en pequeños trozos, que iremos añadiendo a la mezcla, sin dejar de remover. Cuando esté derretido un trozo, echamos el siguiente, y así hasta acabar la mantequilla. Por último, y opcionalmente, agregamos la ralladura del limón que teníamos reservada y mezclamos bien. Apartamos del fuego, dejamos enfriar y después metemos en el frigorífico para que la cuajada esté bien fría cuando vayamos a consumirla