Crema de limón

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

Creador: Viir Olmo **Recetizador:** Cosmin Iulian C

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

El truco de esta receta:
Puedes añadirle virutas de chocolate,

Descripción:

Ingredientes para 6 personas :

- 4 Yogur natural
- 600 g aprox de leche condensada
- 4 ó 6 de limones
- 600 g de Nata para montar

Preparación:

Paso 1

Primero se hace el zumo de los limones. Se añaden todos los ingredientes en un bol. Se baten hasta que estén bien mezclados. Se pone en copas indibiduales y se deja enfriar en la nevera unas horas. (Pueden variar las

cantidades de limones y leche condensada, dependiendo de si se quiere más dulce o menos.)