

Crema limón (tartaleta limón)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Categoría: Thermomix · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Gran Canaria

INGREDIENTES

0

100 gr Zumo de limón

60 gr Azúcar

75 gr Mantequilla

60 gr Azúcar

10 gr Maicena

40 gr Yema de huevo

100 gr Huevos

ELABORACIÓN

Limón + azúcar + mantequilla al fuego. Yemas + huevos + azúcar + fécula mezclamos. Unimos los dos y al fuego. Podemos hacerlo al microondas, en este caso todo junto. También podemos hacerlo en la TH en este caso también todo junto. Colocar en moldes de pomponet y congelar.