

Crema limón (limon base almendras)

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Cremas · Procedencia: Cafetito · 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

Estos una vez salen de la th los pongo en los moldes, congelo, una vez congelados y sin descongelar los baño con el brillo neutro y otra vez al congelador, incluso con el merengue, y la base puesta se conservan divinamente.

Cuando los voy a servir simplemente los saco del congelador y espero, en 10 minutos están listos para comer.