

Crema limón (tartaleta limón)

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mesacamilla | Tiempo: minutos |
Dificultad:

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.