

# Lemon curd



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 15min , Tiempo de cocción: 20min

Tiempo total: 35min , Número de porciones: **10**

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/lemon-curd>

## Preparación

Exprimir los limones para obtener 300 cc de jugo; rallar las cáscaras; y mezclar todo en un bol con el azúcar. Agregar la manteca cortada en cubos pequeños, poner el bol sobre baño María a fuego muy suave y revolver hasta que el azúcar se haya disuelto y la manteca derretido. Retirar y dejar enfriar. Batir apenas los huevos y volcarlos, pasados por un colador, sobre la preparación reservada.

Volver sobre la llama en mínimo y cocinar, revolviendo constantemente con cuchara de madera y sin que jamás hierva, por 20 minutos o hasta que la mezcla espese.

Retirar, dejar enfriar y envasar en frascos esterilizados. Fuente: RevistaMaru.com

## Ingredientes

- 6-8 Limones
- 575 gramo/s Azúcar impalpable
- 225 gramo/s Manteca
- 5 Huevos

## Categorías

Cumpleaños, Navidad, Pascuas, Día Especial, Día de San Valentín, Primavera, Verano, Otoño, Invierno, Todo el año, Económico, Frutas, Una cocinera experta, Postre, Dulces

### ▣ Tip para la receta

Comé tus galletitas dulces con lemon curd. Crea tus tortas y rellénalas con Lemon Curd.

