

# Parfait de limón y arándanos



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 30min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 30min , Número de porciones: 4

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

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/parfait-de-limon-y-arandanos>

## Preparación

En una cacerola pequeña, combine los arándanos, el azúcar y el agua y cocine a fuego medio. Revuelva de vez en cuando, durante unos 3 minutos. Pasar a un tazón y refrigerar. En una cacerola mediana bata, a baño maría, los huevos con el azúcar, la ralladura de limón y el jugo de limón. Cocine a fuego lento, revolviendo constantemente durante unos 3 minutos. Agregue la manteca, una cucharada a la vez, cocinar por 3 minutos más. Retire del calor y lleve de inmediato la crema de limón a una taza. Cubrir con papel film y refrigere. En un tazón grande, batir la crema de leche hasta que empiece a espesar. Añadir el azúcar impalpable y seguir batiendo hasta que se formen picos duros. Mezcle la crema con la de limón. Coloque la compota de arándanos en el fondo de 4 copas de postre helado. Cubrir con la crema de limón, luego cubra y refrigere hasta que se enfríe, por lo menos 90 minutos.



## Ingredientes

- 1 taza/s Arándanos
- 1/4 taza/s Azúcar
- 1 cucharadita/s Agua
- Para la crema de limón: 3 Huevos grandes
- 1/2 taza/s Azúcar
- Ralladura de 1 limón (+ su jugo)
- 3 cucharada/s Manteca
- 1 taza/s Crema de leche
- 1/8 taza/s Azúcar impalpable

## Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Día de San Valentín, Todo el año, Económico, Frutas, Comida para todos los días, Ingrediente extra, Para/con niños, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces