

Postre helado de limón



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/postre-helado-de-limon>

Preparación

Poner a batir las claras de huevo. Aparte, colocar en una olla el azúcar apenas cubierto por agua; y cuando hierva, haga burbujas grandes y llegue al punto bolita, volcar por un borde al bol donde se estén batiendo las claras de huevo. Cuando espumen bien agregar de a una las yemas; y cuando queden bien integradas volcar el jugo de limón. Ya fuera de la batidora incorporar la crema batida a medio punto y reservar en heladera. Deshacer las vainillas con las manos y con la mitad espolvorear el fondo de un molde rectangular, volcar la mezcla de limón, cubrir con el resto de las vainillas y llevar al freezer hasta que se endurezca.



Ingredientes

- 1/2 taza/s Azúcar
- 3 Huevos
- 5 cucharada/s Jugo de limón
- 1 taza/s Crema de leche
- 12 biscuits/Vainillas

Categorías

Un día normal, Cumpleaños, Navidad, Día de la Madre, Año Nuevo, Día Especial, Día de San Valentín, Económico, Lácteos y huevos, Exótica, Ingrediente extra, Familia, Gourmet