KOCHREZEPTE FRISCH AUS MALLORCA von Fet a Sóller

Crema de limón

Tiempo de preparación: 10 min. · Nivel de dificultad: medio ·

Cantidad

Ingredientes para 2 tarros de mermelada.

Ingredientes

3 ud. Limones naturales
3 ud. Huevos
150 g Azúcar
80 g Mantequilla

Preparación

Exprimir los limones.

Llevar a ebullición el zumo de limón con el azúcar hasta que se disuelva, cocinar a fuego lento durante 1-2 minutos. Añadir la mantequilla.

Romper los huevos y batirlos bien.

Retirar la sartén del fuego y añadir los huevos, removiendo.

Llevar la mezcla de huevo y limón a fuego lento hasta que esté cremosa, removiendo constantemente para distribuir el calor de manera uniforme. Si la mezcla se calienta demasiado, el huevo floculará (!).

Poner la crema de limón en tarros de rosca. Se conserva unas 2 semanas en el frigorífico.