



Crema de limón

Crema de limón

[Mas recetas Cremas en http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php](http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php)

Ingredientes:

Zumo de 1 limón, ralladura de 2 limones, 150gr. de azúcar, 2 huevos, 80gr. de maicena y 2 vasos de agua.

Pasos a seguir:

- 1) Se baten, en un recipiente, los huevos, el azúcar, la ralladura de los 2 limones, el zumo del limón y la maicena.
- 2) En un cazo se echan los dos vasos de agua, se pone al fuego y cuando esté hirviendo se añade la mezcla anterior, poco a poco y sin dejar de remover.
- 3) Se deja hervir un minuto más, aproximadamente.
- 4) Se retira del fuego, se deja enfriar y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/cremas/crema-de-limon-71.php>