



Crema de lima

Descripci3n

default watermark



Presentamos una receta exquisita, fresca, muy fácil de preparar y sin horno. Para compensar el empacho de turrones y dulces navideños.

Ingredientes: (Según tamaño de moldes siete unidades).

- 300 ml de zumo de lima, unas 6-8 limas.
- 200 gr de mantequilla.
- 200 gr de azúcar.

- 30 gr de azúcar para caramelizar la crema, opcional.
- 4 huevos hermosos.
- Grosellas, moras, frambuesas, cacao, virutas de chocolate, almendras laminadas o crocantes, hojas de menta, todas posibilidades para decorar. Opcional.

Preparación:

Escogemos los moldes, en esta ocasión unos vasitos pequeños, reservamos.

Lavamos las limas, exprimimos y reservamos el zumo.

default watermark



En un bol cascamos los huevos, añadimos el azúcar y batimos con la varilla manual. Incorporamos el zumo de lima y seguimos batiendo.

•





Pasamos la mezcla a una cazuelita y ponemos a calentar **a fuego suave y sin dejar de remover hasta que cuaje**. Llevamos a ebullición y retiramos del fuego. Añadimos la mantequilla **poco a poco y en trozos**, removemos bien hasta que se funda.

•



•



Pasamos la crema a los moldes elegidos y colocamos en cada uno unas cuantas grosellas (o los frutos, o la decoración que hayamos escogido). Dejamos enfriar.



Otra decoraci3n opcional es repartir por encima de la crema (ya con la fruta), un poco de az3car (los 30 gr) y quemarlo con un soplete de cocina hasta que la superficie caramelice. Decoramos con unas hojitas de menta. Pero como no tengo soplete, he decorado con frambuesas, cacao en polvo, almendras crocantes y unas rodajitas de lima.

Â¡Buen provecho!



Consejo: Lo podemos preparar de vÃspera, eso sÃ, no conviene caramelizarlo con anterioridad porque el caramelo crujiente se desharÃa por la humedad del postre. En resumen, la decoraciÃ³n la pondremos justo antes de servir.

Síguenos en Facebook: facebook.com/masqpostres

En Instagram: instagram.com/_masqpostres

Mándanos tus recetas, opiniones, sugerencias a nuestro correo: hola@masqpostres.es

Y si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, suscríbete pinchando en «Suscribir», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el móvil.

Categorías

1. Frutas
2. Huevos
3. Postres
4. Postres sin horno
5. Recetas navideñas y festivas
6. Recetas sin horno

Fecha de creación

enero 18, 2019

Autor

admin

default watermark