



Crema Lemon Curd - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Dessert - crema - limone

Ingr,
100 gr. succo di limone
buccia di due limoni grattata
150 gr.zucchero
4 uova
100 gr. burro
1 cucchiaio abbondante di maizena

Amalgamare bene tutti gli ingredienti in una pentola.
Porla a bagno maria e dolcemente far addensare, cuocendo 10 minuti.

Versare la crema in un'albanella (se non la si usa subito) si conserva in frigo per una settimana.

Si può mangiare così o usarla per spalmare su torte e biscotti o dove meglio si pensa.

