

Crema de Limón y Canela

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 3 Limones.
- 1 Rama de Canela.
- 2 Huevos.
- 1/2 L. de Agua.
- 150 gr. de Azúcar.
- 25 gr. de Maizena.

Paso 1

Primero exprimir los Limones, colar y reservar el Zumo. En un cazo colocar el Agua junto con el Azúcar y la Rama de Canela. Llevar a ebullición, deshacer el Azúcar. Apagar el fuego y dejar reposar.

Paso 2

Batir los Huevos, agregar la Maizena y deshacer hasta que no queden grumos. Añadir los 100 ml. del Zumo reservado y mezclar hasta obtener una masa uniforme. Incorporar también el almíbar colando la Canela.

Paso 3

Poner la mezcla en un cazo a fuego medio e ir moviendo todo el rato hasta que se espese y comience a hervir. Retirar de fuego y colocar en copas. Dejar enfriar y meter en la nevera hasta la hora de servir.

Paso 4

En el momento de servir adornar las copas con rodajas finas de Limón y unas hojas de Menta Fresca. Listaaaaaa. Fresca, Rica, Cremosa, Saludable y Digestiva. Nos encanta. Ahora que viene el calor apetece un montón. Esperamos que os Guste.

