

HELADO DE CREMA DE LIMÓN **(LEMON CURD)**

- zumo de 4 limones (200ml)
- 4 huevos
- 320g de azúcar
- 120 g de mantequilla

Exprimir los limones y reservar el zumo, colado y sin pepitas.

Cortamos la mantequilla en cuadraditos. Reservar.

En un cazo Poner a Baño María los huevos, el azúcar y el zumo de limón. Removiendo constantemente para evitar que la crema se pegue. Transcurridos unos cinco minutos, la mezcla comenzará a espesar.

A continuación añadir la mantequilla poco a poco y remover hasta que quede totalmente fundida e integrada.

Dejar enfriar.

Meter en la heladera con ella encendida 30min.