



CREME DE LIMÃO (LEMON CURD) XL

 *Compotas, Cremes e Coberturas* —  17 MIN  FÁCIL  800 GRAMAS  YÄMMI 2

Ingredientes

- 300 g de açúcar
- Casca de 2 limões (só a parte amarela)
- 140 g de sumo de limão
- 120 g de manteiga
- 6 ovos

Preparação

- 1º** Coloque na panela o açúcar e a casca de limão e triture 30 segundos na velocidade 11.
- 2º** Com a espátula, faça descer o que se acumulou nas paredes da panela, e regule mais 30 segundos na velocidade 11. Verifique se a casca de limão ficou bem picada e, se necessário, programe mais uns segundos na mesma velocidade.
- 3º** Acrescente o sumo de limão e a manteiga, programando 1 minuto na velocidade 4.
- 4º** Adicione os ovos e bata 30 segundos na velocidade 5.
- 5º** De seguida, programe 14 minutos a 95°C na velocidade 3. Quando terminar o tempo programado, retire da panela e deixe arrefecer.

Dica: Este doce tipicamente inglês é multifacetado. Pode servir para barrar muffins, scones ou uma simples bolacha de água e sal, para rechear tartes ou profiteroles, para cobrir um bolo, para se misturar no iogurte ou, simplesmente, para comer à colherada!