

CASA & Cª

2.FEVEREIRO.2013

LEMON CURD

(Graça Marcelino)

3 ovos

80 ml de sumo de limão (2-3 limões)

150 g de açúcar

56 g de manteiga

Faz-se numa panela em banho-maria.

Põem-se primeiro os ovos batidos com o açúcar; quando já tem um pouco de consistência, junta-se a manteiga e metade do sumo de limão (se necessário, depois junta-se a outra metade).

Mexe-se sempre até ficar cremoso (10 – 15 min habitualmente)

Pode servir-se como sobremesa, a acompanhar queijo fresco ou requeijão; ou para barrar tosta ou bolacha de água e sal; ou como cobertura de tarte de limão.

