



PUDIN DE LIMÓN CON FRESAS

Ingredientes:

- 2 ½ tazas de leche (750ml)
- ¾ de taza de azúcar
- 3 yemas de huevo, batidas ligeramente
- ¼ de taza de fécula de maíz, disuelta en ¼ de taza de agua
- 2 cucharadas de ralladura de limón
- ½ taza de jugo de limón (125ml)
- 2 cucharadas de mantequilla
- 1 taza de fresas, desinfectadas y cortadas en cuartos

Procedimiento:

1. Calienta la leche junto con el azúcar hasta que rompa el hervor.
2. Aparte, mezcla las yemas con la fécula previamente disuelta y agrega a la leche poco a poco con la ralladura de limón, moviendo constantemente para evitar que se cuezan las yemas. Deja en el fuego hasta que espese, retira y añade el jugo de limón y la mantequilla, mezcla inmediatamente y deja enfriar.
3. Vierte en moldes individuales y refrigera por 2 horas.
4. Ofrece decorando con las fresas.

Tiempo de preparación:

25 minutos

Grado de dificultad:

Fácil

Porciones:

5