

www.lavidaesdulce.net

Qué delicioso este postre, suave y delicado, imagínese un Budín de Limón suave, cremoso, aromático y repleto de sabor. Lo mejor de todo es que la consistencia firme y cremosa se obtiene con el Limón no con maicena, huevo o gelatina sin sabor así que más encima es botado de fácil, nada de complicaciones!

Un postre elegante, simple, entretenido y delicioso, lleva sobre él unas frutillas con pimienta que además de decorar este postre de manera perfecta vienen a darle el broche de oro a esta receta, limón y frutillas son una pareja increíblemente ideal, no se pueden complementar mejor.

Mi hijo amo este postre....me lo pide todo el rato y se los devora, salen 7 potes de los que se ven en la foto.

Quedan lindos sabrosos y repletos de cariño, solo eso es lo que necesita nuestra mesa!

Crema de Limón con Frutillas a la Pimienta

2 tazas de crema

2/3 taza de azúcar granulada

2 cucharaditas de ralladura de limón

pizca de sal

1/3 taza de jugo de limón

1 taza de frutillas

1 cucharada de azúcar

1 cucharada de agua

pimienta fresca a gusto

En una olla poner la crema, el azúcar, la ralladura de limón y una pizca de sal, calentar a fuego lento revolviendo constantemente, una vez que hierva la mezcla revolver durante 5 minutos por reloj. Retirar del fuego, agregar el jugo de limón, revolver y dejar reposar 20 minutos, repartir en pocillos y llevar al refrigerador por lo menos dos horas.

En un sartén poner las frutillas partidas en cuartos con una cucharada de azúcar y el agua, revolver a fuego medio hasta que se disuelva bien el azúcar, poner pimienta fresca a gusto. Servir las frutillas sobre la crema de limón.