

CURD DE LIMÃO



INGREDIENTES

- 3 GEMAS DE OVO
- 150 GR. DE AÇÚCAR
- 150 ML. DE SUMO DE LIMÃO
- 75 GR DE MARGARINA DERRETIDA
- 1 COLHER SOPA DE FARINHA MAIZENA

CONFEÇÃO

1. Acessório batedor. Programar velocidade 6 durante 1 minuto ou até ficar homogéneo.

2. Depois programar velocidade 4, 90º, 14 minutos.

3. Transferir para outro recipiente, deixar arrefecer e reservar no frigorífico para engrossar.

4. Receita adaptada para a CC de <http://luisaalexandra.com/2013/05/curd-de-limao-lemon-curd-feito-com-gemas/>
