

[HTTPS://RECEITASPARAROBOS DECOZINHA.BLOGSPOT.COM/2 019/11/CURD-DE-CITRINOS- COM-SEMENTES-DE.HTML](https://receitaspararobosdecozinha.blogspot.com/2019/11/curd-de-citricos-com-sementes-de.html)



CONFEÇÃO

1. Coloque na taça da CompanionXL com o acessório batedor, o açúcar mascavado, as raspas e o sumo de limão e da laranja, o amido de milho (desfiz no próprio sumo de limão) e programar 8 minutos a 90 ° C na velocidade 4.
2. Entretanto, bata os ovos com um garfo e, a 5 minutos do fim, deite-os pelo orifício da tampa.
3. Adicione as sementes de papoila e misture 30 segundos na velocidade 5.
4. Deite a coalhada de citrinos num frasco hermético ou tigela e deixe arrefecer antes de usar (comer com biscoitos ou usem como cobertura e recheios de bolos).

INGREDIENTES

- 3 LIMÕES +1 LARANJA (RASPAS E SUMO)
- 150 G DE AÇÚCAR MASCAVADO
- 1 C. SOPA DE AMIDO DE MILHO
- 3 OVOS
- 2 C. DE SOPA DE SEMENTES DE PAPOILA