



# Cremă de lămâie

Dificultate ușor

Timp de preparare 10 min.

Timp total 1h

Mărime porție 2 borcane

## Ingrediente

- 240 g zahăr
- 3 - 5 lămâi, de preferință bio, coaja și zeama
- 120 g unt, nesărat, tăiat cuburi
- 3 ouă

## Valori nutritive per 2 borcane

Calorii 8921 kJ / 2135 kcal

Proteine 21 g

Carbohidrați 247 g

Grăsimi 115 g

Fibre 0 g

## Preparare

1. Puneți în bol zahărul și coaja de la 1 lămâie și pulverizați **20 sec./viteza 10**.
2. Adăugați untul, ouăle și 150 g zeamă de lămâie și fierbeți fără paharul de măsurare **20 min./90°C/viteza 2**.
3. Puneți paharul de măsurare și mixați **25 sec./viteza 6**. Transferați în 2 borcane de gem cu capace filetate, sterilizate și închideți-le imediat. Lăsați crema să se răcească înainte de a o servi sau păstrați-o în frigider.

## Obiecte utile

borcane cu capace filetate, frigider

## Recomandări & Sfaturi utile

- Crema de lămâie se poate păstra în frigider până la o lună.
- Puneți crema de lămâie pe toast sau pe biscuiți, folosiți-o ca umplutură în prăjituri și tarte sau ca desert, în amestec cu o cantitate egală de frișcă bătută, servită cu biscuiți.