

# Pudding de limón



## Ingredientes

**Manteca:** 30 g

**Crema de leche:** 180 Ml.

**Helado de vainilla para servir:**

**Harina de Maíz:** 2 cdas.

**Azúcar caster:** 330 g

**Yemas de huevo:** 3 Unidades

**Limón de piel fina:** 1 Unidad

## Preparación de la Receta

- Precalentamos el horno a 160°C.
- Luego, derretimos la *manteca* en una *cacerola*.
- Mientras tanto, lavamos y cortamos los picos del **limón**
- Sin *pelar*, cortamos en ocho partes retirando las semillas.
- Colocamos todo el *limón* y el azúcar en una procesadora y mezclamos hasta que todo el *limón* esté triturado.
- Incorporamos la *crema*, las yemas y la *harina* de maíz
- Mezclamos de nuevo hasta conseguir que todo esté integrado.
- Barnizamos con un poco de *manteca* 4 recipientes aptos para horno
- Volcamos en ellos la mezcla de *limón*.
- Llevamos al horno durante 22 -24 minutos a 160°C.
- Servimos los pudding con una bola de helado de vainilla

Consulta la receta original en  
<https://elgourmet.com/recetas/pudding-de-lim-n>