

Krem cytrynowy

MARIUSZ18



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

żółtka jaj	6
cukier	15 dkg
cytryna	1
mleko	200 ml
mąka pszenna (łyżki)	1

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytrynę wyszorować i dokładnie sparzyć wrzątkiem. Zagotować mleko z mąką, ubić żółtka z cukrem, ustawić garnek z żółtkami na słabym ogniu i stale mieszając, wlewać po trochu gorące mleko. Mieszymy aż krem trochę zgęstnieje. Gdy przestygnie dodać sok i startą skórkę z cytryny, dobrze wymieszać. Włożyć do szklanych miseczek.