

## Lemon curd



**BARBARA13**



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
15 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
5+

### SKŁADNIKI

<b>cytryny</b>	3 sztuki
<b>jaja</b>	2 sztuki
<b>żółtko jajek</b>	2 sztuki
<b>cukier</b>	20 dkg
<b>mąka ziemniaczana</b>	2 gramy
<b>masło</b>	3 dkg

### SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cytryny umyć i osuszyć.

Skórkę z cytryn zetrzeń na drobnej tarce i wycisnąć sok z cytryn.

Do garnka wsypujemy cukier,skórkę i sok z cytryn,mąkę ziemniaczaną ,jajka i żółtka.Wszystko dokładnie należy rozmieszać ( ja użyłam trzepaczki różgowej).Wstawiamy na mały ogień,podgrzewamy cały czas mieszając.Postępujemy tak aż doprowadzimy do wrzenia.

Dodajemy masło,dobrze mieszamy i gotujemy jeszcze 2-3 min. cały czas mieszając.

Masa ma być bładka i lśniąca.

Gotowy krem przekładamy do słoiczka i przykrywamy folią sożywczą.

Krem możemy tak przechowywać w lodówce przez tydzień.