



pudding caliente de limón

- Facilísimo, rápido y delicioso. Me encantan los postres calientes en invierno, y si además son suaves y ligeros, todavía más.
- Puedes adelantar todo hasta batir las claras y mezclarlas, que lo tendrás que hacer justo antes de hornear. Es perfecto para servir caliente, pero si te sobra, Pruébalo frío, no te decepcionará.

Ingredientes para 4 personas:

1 limón
2 huevos
110 gr. azúcar
25 gr. de harina
15 gr. de mantequilla
un poco de sal
240 ml. de leche

Precalienta el horno a 180°.

Ralla la cáscara del limón o retira con un pelador y tritura en un robot de cocina.

Añade el zumo del limón y mezcla bien. Incorpora las yemas, el azúcar, la harina, la sal y la mantequilla blanda. Mezcla muy bien.

Tiene que quedar un líquido homogéneo. Añade la leche poco a poco sin dejar de mover en el robot o a mano.

Monta las claras a punto de nieve y unta bien un molde que puedas meter al horno con mantequilla.

Mezcla las claras con la crema procurando que no pierdan volumen.

Vierte en el molde y hornea 35 minutos.

Retira y deja que se enfríe al menos 10 minutos antes de comerlo.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Sirve con un poco de nata, helado o yogur griego.