Receta de Limones helados

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Flor Roja

Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Intermedia
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Saludable
Coste: Económico

El truco de esta receta:
Ten en cuenta de poner los limones en el congelador de pie, porque hasta que se congelen se puede salir la mezcla.

Descripción:

limones rellenos que lo mismo sirven para el verano por lo fresquitos que están o como postre después de la comida

Ingredientes para 6 personas :

- 6 Limones
- 6 Cucharadas de leche condensada
- 4 Huevos (las claras separadas de las yemas)
- 2 Cucharadas de azúcar

Preparación:

Paso 1

Lava bien los limones y corta la parte de arriba para que se queden en forma de tapa, (guarda las tapas). Vacía el limón con ayuda de una cuchara, que no quede nada de pulpa. Guarda el jugo que le has quitado. Mientras tanto, bate las claras a punto de nieve y las dejas a parte Echa en un bol las yemas, la leche condensada, el jugo de limón y el azúcar. Bátelo bien. Seguidamente a la mezcla le añades las claras a punto de nieve y sigue batiendo. Rellena los limones con la mezcla, les pones la tapa encima y al congelador.