

RECEPTA DE CUINA

PASTÍS FRANCÈS DE LLIMONA

12

Ingredients:

- 4 rovells d'ou
- 4 ous
- 150 gr. de sucre
- 170 gr. de mantega
- 200 ml de suc de llimona
- Peles rallades d'una llimona.
- Base de pastís precuinada (para "tartas")

Preparació:

1. Pre-escalfar el forn a 180°C.
2. Posar una cassola amb aigua al foc per barrejar els ingredients al bany maria.
3. En un bol dins de la cassola amb l'aigua bullint a foc lent, posem els rovells d'ou.
4. Després els 4 ous i el sucre i barregem.
5. Després afegim la mantega i remenem durant 10 min fins que s'espesseixi i es torni crema.
6. Ho afegim a la base de pastís (que prèviament haurem cuinat o no seguint les instruccions del producte comprat) i ho posem al forn 6 minuts → si veu que no queda massa consistent podeu apagar el forn però deixar-ho dins perquè s'acabi de fer amb l'escalfor.



FOTO DEL FET PER LA MARTA B