

CURD DE LIMÃO (LEMON CURD)

www.saborintenso.com

INGREDIENTES PARA 800 ml

Sumo de 6 limões
Raspa de 6 limões
600g de açúcar
130g de manteiga sem sal
6 ovos



Tempo de preparação: 25 minutos

Custo por 800 ml: 3.80 € | Custo por 100 ml: 0.48 €

Receita: Neuza Costa

Fotografia e Vídeo: Sandro Vilar

Produzido para www.SaborIntenso.com

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/curd-limao-lemon-curd-35421/>

PREPARAÇÃO

1. Num tacho, coloque o açúcar, a raspa de limão, a manteiga e o sumo de limão.

Leve ao lume e deixe derreter.

Quando começar a ferver, deixe ferver durante 3 minutos.

2. Parta os ovos para uma tigela.

Bata bem com uma vara de arames.

Aos poucos e enquanto bate, junte em fio a calda.

3. Coloque novamente no tacho.

Deixe cozinhar em lume brando sem parar de mexer até engrossar.

Apague o lume antes de começar a ferver.

Deixe arrefecer.

4. Guarde em frascos que vedem bem.

Vire-os durante 30 minutos para que ganhem vácuo.

Depois de frio, guarde os frascos no frigorífico.

Este doce pode servir de cobertura ou recheio para bolos, tortas e tartes.

Também pode usar como base para outras sobremesas ou simplesmente para barrar pão, tostas ou scones.

A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!