CURSO ELABORACIÓN DE POSTRES LÁCTEOS

PUDÍN DE LIMÓN

- 1 Litro Leche pasteurizada
- 250 a 270 g Azúcar blanca
- 400 g Crema de leche
- 100 g Fécula de maíz
- 1 Yema de huevo
- 80 a 130 mililitros zumo de limón
- Ralladura de limón (al gusto)
- 1 taco Galletas de dulce
- Cubos de hielo

Procedimiento:
Medir detalladamente cada uno de los ingredientes
Licuado de la leche + azúcar blanca + yema de huevo + fécula de maíz
Cocción por 15 minutos máximo hasta que espesa, luego bajar y enfriar la mezcla
Licuado del zumo de limón + crema de leche con porciones pequeñas de la mezcla
En un molde poner una capa de galletas y una de crema y seguir así hasta completar el molde terminando en una capa de crema.
Se decora con merengue (opcional) y ralladura de limón.

¡Buen provecho!

ING. HAYVER ANDRÉS SÁNCHEZ FORERO
ESP. GERENCIA DE PROYECTOS - INSTRUCTOR – SENA