Lemon curd

Ten pyszny sos cytrynowy wykorzystacie do ciasta lub jako dodatek do naleśników czy gofrów.

SKALA TRUDNOŚCI:

Łatwe

CZAS PRZYGOTOWANIA:

20 minut

LICZBA PORCJI:

2 szklanki

SKŁADNIKI:

3 jajka
200 g cukru
1/2 szklanki soku z cytryny (z 2 cytryn)
50 g masła, roztopionego
1 łyżka skórki otartej z cytryny

PRZYGOTOWANIE:

1) Utrzeć jajka z cukrem w dużym rondlu. Dodać sok z cytryny, masło i skórkę otartą z cytryny.

2) Gotować na niezbyt dużym ogniu 15 minut, cały czas mieszając, aż sos zgęstnieje.

WARTOŚCI ODŻYWCZE:

2 łyżki zawierają: 110 kcal, 5 g tłuszczów (w tym 3 g NKT), 58 mg cholesterolu, 50 mg sodu, 16 g węglowodanów, śladowe ilości błonnika, 2 g białka

Źródło zdjęcia: Adobe Stock