

Recheio de limão



Ingredientes: 0.75 chávena de açúcar
2 colher de sopa de amido de milho
0.125 colher de chá de sal
0.75 chávena de água fria
2 unidade de gemas de ovos, ligeiramente batidos
1 colher de chá de raspas de limão
0,5 unidade de sumo de limão
1 colher de sopa de manteiga

Instruções de preparação:

Numa panela pequena, misture o amido de milho, o açúcar e o sal. Aos poucos, adicione a água e bata até misturar bem. Bata as gemas, as raspas de limão e o sumo de limão. Cozinhe em lume médio, mexendo constantemente, até engrossar e borbulhar. Ferva um minuto e retire do lume. Junte a manteiga. Deixe arrefecer até à temperatura ambiente, sem agitar. Para preencher os cupcakes com o recheio, prepare um saco de decoração com o recheio; insira ponta no centro da parte superior de um queque e esprema uma pequena quantidade de recheio. Ou faça um buraco no fundo do queque e preencha com o recheio. Caso queira usar o recheio num bolo, faça o bolo mais alto do que o normal para poder cortá-lo a meio. Barra o recheio numa das metades e coloque a outra metade novamente por cima. Sugestões Adicionais: Obterá uma chávena de recheio de limão.