

# EASY LEMON CREAM/CREMA FÁCIL DE LIMÓN

*Sergi Ferrer*

## INGREDIENTS

10 MINUTES 12 SERVINGS

400 leche condensada/condensed milk  
2 limones/lemons

## TAGS

#cream #cremadelimon #lemon #lemoncream #lemoncurd #lemonpie #limón



1

Prepara los ingredientes. Gather the ingredients.



2

Lava los limones. Wash the lemons.



3

Ralla 1 limón usando Microplane y reservalo. Grate 1 lemon using a Microplane.





4

Exprime los limones, obtén el zumo.  
Squeeze the lemons, get the juice.



5

Pon la leche condensada en un bol. Poor  
the condensed milk over a bowl.



6

Añade la ralladura. Add the grated lemon  
skin.



7

Añade el zumo de limón. Poor the lemon  
juice.



8

Mézclalo bien. Mix it well.



9

Obtendrás una crema. Resérvala 1 h en  
la nevera para que cuaje mejor. You will  
get a cream. Place it in the fridge for 1  
hour to let it set better.





10

Rellena Cupcakes de limón. Fill some lemon cupcakes.



11

Y disfrútalos con un merengue quemado!  
And enjoy them with a burnt meringue!!

