

# Postre de limón

**10 porciones**

## Ingredientes

- 1 y ½ tazas de agua
- 3 cucharadas de **SUCRALIGHT POLVO**
- 4 cucharadas de almidón de maíz
- 3 yemas
- 3 cucharadas de margarina bajas calorías
- 2 cucharadas de ralladura de limón
- ½ taza de jugo de limón

## Elaboración

Calentamos el agua y agregamos **SUCRALIGHT** y el almidón de maíz disuelto en agua fría. Cocinamos a fuego suave revolviendo hasta que espese.

Batimos las yemas y agregamos a éstas un poco de la crema caliente. Mezclamos bien y volcamos las yemas al total de la crema, revolviendo.

Cocinamos 1 minuto más y agregamos la margarina, ralladura y jugo de limón.

Ponemos al fuego suave 2 minutos más, revolviendo siempre. Retiramos, dejamos entibiar y antes de que cuaje rellenamos con la crema cáscaras de limones o naranjas, ahuecadas.

Llevamos a la heladera y servimos frío.

**Sucralight**  
Sucralosa  
El azúcar sin calorías!



Aporte nutricional de 1 porción:

Glúcidos (g)	Proteínas (g)	Lípidos (g)	Calorías (Kcal)
3.2	0.7	3.6	47.2

