

Receta de Crema de Kiwi Fría

25 Jul 2015



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo un postre muy rico y refrescante **Crema de Kiwi**, podéis prepararlo para vuestra familia y aprovecháis para que los peques tomen algo de fruta.

Ingredientes

- Kiwis maduritos (cinco)
- Azúcar glas (cinco cucharadas)
- Huevos (tres)
- Maicena (una cucharada)
- Leche entera (cuatro cucharadas)
- Limón (uno)
- Licor de kiwi (un vasito)

Modo de Preparación

1. Pelar cuatro kiwis, trocearlos y pasarlos por la batidora
2. Mientras lo estéis batiendo, echar la mitad del azúcar glas y batir otro poco
3. Volcar la mezcla en una cacerola
4. Batir las yemas de huevo con la maicena y la leche , volcar en una cacerola
5. Poner un poco de zumo de limón y cocer a fuego lento hasta que espese, sin dejar de remover
6. Poner el resto del azúcar en un plato y en otro plato echar el licor de kiwi, mojar los bordes de las copas en el licor y luego en el azúcar para que quede el borde azucarado
7. Volcar con cuidado la mezcla en las copas y meter al frigorífico
8. Al tiempo de servir decorar a vuestro gusto con el kiwi restante hecho rodajas y....buen provecho!!!