

Receta de Pudín Frío de Limón

27 Mayo 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana y para combatir un poco el calor, os animo a preparar este rico **Pudín Frío de Limón**, resulta un postre exquisito para dar gusto a vuestros paladares y también para que os deis un caprichito de vez en cuando, espero que os guste.

Ingredientes

- Agua (un vaso y medio)
- Nata líquida (un vaso)
- Zumo de limón (un vaso y medio)
- Sobaos (doce)
- Gelatina de limón (un sobre)
- Azúcar para el caramelo (250grs)
- Fresas o cerezas confitadas para decorar (opcional)

Modo de Preparación

1. Preparar el caramelo líquido poniendo 200grs de azúcar en una sartén o cazo con un chorrito de limón y otro de agua, cocinar a fuego medio hasta que se tueste
2. Volcar en un molde que quede bien extendido
3. Calentar el resto del zumo de limón y el resto del agua, un vaso de cada aproximadamente y cuando esté hirviendo echar la gelatina y remover bien para que no queden grumos, apagar el fuego y echar dos cucharadas de azúcar y la nata líquida, batirlo bien
4. Poner seis sobaos en el molde sobre el caramelo y encima echar la mitad de la gelatina preparada
5. Colocar el resto de los sobaos y encima volcar el resto de la gelatina
6. Dejar reposar en el frigorífico entre dos y tres horas
7. Desmoldar en una fuente y decorarlo a vuestro gusto con unas fresas, cerezas u otra fruta que os apetezca
8. Servir muy fresquito y...buen provecho!!!