

Receta de Macarons Rellenos de Crema de Limón

05 Mayo 2018



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de estos ricos pastelillos de origen francés, son ideales para sorprender a vuestros invitados y para que os sea más fácil os recomiendo comprarlos ya hechos, en pastelerías o grandes supermercados y preparar vosotros el relleno, aquí os dejo la receta de estos **Macarons Rellenos de Crema de Limón y Queso fresco**.

Ingredientes

- Limones (dos grandes, la cáscara y el zumo)
- Huevos (dos)
- Azúcar (175grs)
- Mantequilla (115grs)
- Harina (una cucharada)
- Queso fresco (200grs)
- Macarons de fresa listos para usar (20/30)

Modo de Preparación

1. Batir los huevos y verter en una cacerola pequeña
 2. Añadir el zumo y la ralladura de los limones, el azúcar, la harina y la mantequilla
 3. Calentar la mezcla en el fuego durante 8-10 minutos, pero sin que llegue a hervir. Retirar del fuego en el momento en el que la mezcla se ponga densa, dejar enfriar
 4. Añadir el queso fresco a la mezcla
 5. Verter la crema en una manga pastelera y rellenar los macarons con ella
 6. Si no los vais a consumir al momento guardarlos en el frigorífico
 7. Servir y....buen provecho!!!
-