

Лимонный крем

Ингредиенты

- Лимонный сок свежесвыжатый - 30 г
- Кукурузный крахмал - 8 г
- Сахар белый - 10 г
- Яйцо куриное - 10 г

Нутриенты

- Энергия (ккал) 91.3
- Жиры (г) 1.1
- Белки (г) 1.4
- Углеводы (г) 19.1
- Калий, К (мг) 31.1
- Натрий, Na (мг) 1
- Фосфор, P (мг) 3.4

Способ приготовления

1. Доведите воду до кипения, добавьте в нее сахар и кукурузный крахмал, предварительно растворенный в воде с лимонным соком, постоянно помешивайте.
2. После закипания снимите с огня и охладите.
3. Разбейте яйцо и влейте его в отвар, перемешайте до получения кремообразной консистенции.