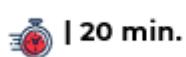


## CREMOSO VEGANO DE LIMÓN



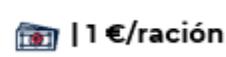
| Fácil



| 20 min.



| 4 raciones



| 1 €/ración

### INGREDIENTES

- 250 g zumo de limón
- 100 g aceite de coco
- 80 g azúcar integral
- 20 g almidón de maíz
- 4 g lecitina de soja
- Piel e 4 limones



### ALÉRGENOS



### ELABORACIÓN

1. Calentar en un cazo el zumo de limón con las pieles de limón.
2. Mezclar el almidón con la lecitina de soja e incorporar al cazo.
3. Mezclar con una varilla a fuego medio sin dejar de remover hasta que comience a hervir y espese.
4. Retirar del fuego y dejar que baje un poco la temperatura y añadir el aceite de coco.
5. Batir, verter en los moldes o vasos donde se va a servir.
6. Dejar enfriar en la nevera.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

por ración	energía	hidratos de carbono	azúcares	grasas	grasas saturadas	proteínas	fibra	sal
	342 Kcal	26,6 g	22,2 g	2,1 g	3,1 g	0,3 g	0,1 g	0 g

## NUTRI-SCORE



## ¡EVITA EL DESPERDICIO!

- También puedes hacerlo con naranjas que ya no te vayas a comer.

## CONSEJOS CONSCIENTES

- Puedes sustituir el azúcar por 60 g miel.