

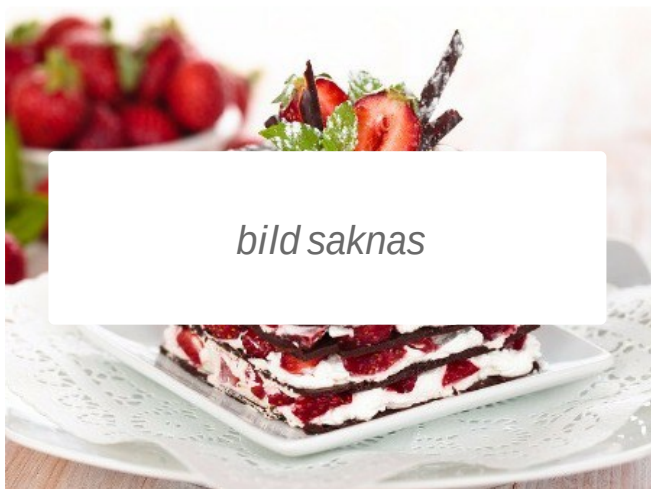


bild saknas



Övrigt, Efterrätt

CITRONGLOSS*

Ingredienser

3 st ägg (*endast gulorna*)
1,5 dl strösocker
1,5 dl mjölk, standard
1 st citron (*rivet skal och saft*)
2 dl vispgrädde

Gör så här

Vispa ihop gulor, socker och mjölk i en kastrull.

Sjud tills det tjocknar, ca 3 minuter. Låt kallna.

Tillsätt citronskal och saft, vispa grädden hårt och vänd ner.

Häll i form och frys minst 6 timmar.

*** RÖR OM efter 1/2 timma och efter 3 timmar. ***