

## Leche merengada

### **Ingredientes:**

- 1 litro de leche.
- 150 gramos de azúcar.
- 45 gramos de mantequilla.
- 2 claras de huevo.
- Las cortezas de 2 limones (enteras).
- Unas gotas de zumo de limón.

### **Preparación:**

Se mezcla el azúcar con la leche y se añaden las cortezas de los limones.

Se cuece durante cinco minutos, dándole vueltas de vez en cuando con una cuchara de madera. SE retira del fuego y se pasa a un cacharro que pueda ir al congelador. Se deja enfriar.

Se mete en el congelador, quitando antes las cortezas de los limones, más o menos durante una hora, hasta que se vea que empieza a cuajar. Montar entonces las claras con unas gotas de zumo de limón, y mezclarlas con la leche del congelador.

Dejar cuajar a gusto de cada cual en cuantoa dureza y servir en vasos con un poco de canela encima.