

Λεμονόκρεμα νηστίσιμη, από την Ελευθερία Μπούτζα και το Μαγειρεύοντας με την L»!

Υλικά

1 φλ τσαγιού νερό
6 κουταλιές της σούπας ζάχαρη
χυμό και ξύσμα από 1 λεμόνι
2,5 κ.σ. κοφτές κορν φλάουρ
1 κ.σ. βούτυρο ή μαργαρίνη
ελάχιστο κουρκουμά, στη μύτη απ το κουταλάκι

Εκτέλεση

Σε ένα κατσαρολάκι βάζουμε το νερό, τη ζάχαρη το χυμό και το ξύσμα του λεμονιού.

Διαλύουμε το κορν φλάουερ σε 2 κουταλιές νερό και το ρίχνουμε στην κατσαρόλα.

Προσθέτουμε και λίιιιιιγο κουρκουμά , λίγο βούτυρο και ανακατεύουμε να δέσει η κρέμα. αποσύρουμε απ τη φωτιά, αφήνουμε λίγο να σταθεί και αποθηκεύουμε σε βαζάκι.

Καλή επιτυχία ❤️ <3

<https://www.facebook.com/cookingwithL/photos/a.843256532376000/2387622457939392/?type=3&theater>