

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

- 1 limone
- 5 uova
- 120 g di zucchero
- 2 dl di latte
- 1 dl di panna.

PREPARAZIONE

- 1 Lavate il limone e bucherellate la buccia con uno stecchino; cuocetelo in acqua bollente per 30 minuti. Scolatelo, lasciatelo raffreddare quindi tagliatelo a spicchi, eliminate i semi e frullatelo con la buccia. Mettete 3 cucchiaini di zucchero in un tegamino, aggiungete un cucchiaino di acqua e, a fiamma alta, fatelo caramellare senza mescolare ma spostando semplicemente il recipiente per evitare che lo zucchero cristallizzi più rapidamente in un solo punto. Quando avrà assunto un bel colore ambrato, versate il caramello in uno stampo da budino. Muovete lo stampo in modo da versare uniformemente il fondo e le pareti e immergetelo subito in acqua fredda per fissare il caramello. Sbattete le uova con lo zucchero rimasto finché non saranno addensate e di colore giallo limone; unite panna,

latte e purè di limone e amalgamate bene. Passate il composto attraverso un colino, versatelo nello stampo e fate cuocere a bagnomaria in forno riscaldato a 180° per circa un ora. Toglietelo dal forno, fatelo intiepidire quindi tenetelo in frigorifero a raffreddare completamente. Prima di servire sformate il budino su un piatto da portata e guarnite con fettine di limone.