

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino delicato al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 40 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

1/2 l di latte
1 bustina di vanillina
1 uovo
4 tuorli
250 g di zucchero
1 limone.

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettete 100 g di zucchero in un pentolino e scioglietelo con il succo del limone.



2 Mettete il recipiente sul fuoco fino a quando il liquido sarà dorato.



3 Distribuitelo bene in uno stampo da budino su tutto il fondo inclinando bene il recipiente da tutti i lati, quindi fatelo solidificare.



- 4 Lavorate a crema i tuorli e l'uovo intero con il restante zucchero che scioglierete nel latte tiepido nel quale avrete messo la bustina di vanillina.





- 5 Montate gli albumi a neve e versate anche quelli nel composto, mescolate con delicatezza e versate il tutto nello stampo.





6 Infornate a 180°C per circa 40 minuti, lasciate intiepidire, capovolgetelo su un piatto e fate raffreddare in frigorifero.

