

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Budino di limoni

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

2 limoni
200 g burro
200 g zucchero
8 uova
1 bicchierino liquore
zabaglione
poca panna.

PREPARAZIONE

- 1 Far bollire i limoni, pulirli e pestarne la buccia nel mortaio. Ben pestati, vi si aggiungono il burro, lo zucchero ed i tuorli d'uovo e si pesta bene il tutto, poi si aggiungono gli albumi montati a neve ed il liquore. Si impanna lo stampo e si fa cuocere a fuoco lento. Si copre con lo zabaglione.