

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al burro al limone

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

ZUCCHERO A VELO 300 gr

BURRO ammorbidito - 75 gr

SUCCO DI LIMONE 2 cucchiaini da tavola

SCORZA DI LIMONE ½ cucchiaini da tè

Tra i grandi classici delle creme al burro è forse quella dal sapore più fresco. Profumata e vellutata, come qualunque copertura bianca si presta a innumerevoli guarnizioni.

PREPARAZIONE

- 1** In una ciotola capiente, montate il burro utilizzando un cucchiaino o delle fruste elettriche a bassa velocità.

Incorporate le scorze grattugiate di limone ed un cucchiaino di succo di limone.



- 2 Incorporate, sempre sbattendo, lo zucchero a velo ed il succo di limone rimanente per ottenere un composto liscio e spalmabile.



3 Qualora il composto risultasse troppo denso, incorporate altro succo di limone, qualche goccia alla volta.

Se il composto risultasse troppo liquido, aggiungetevi poco zucchero a velo.

NOTE

Con le dosi indicate si ottiene copertura sufficiente per decorare generosamente 12 cupcakes.