

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 cucchiaio 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.