

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al limoncello

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 tuorli
- 450 ml di latte
- 150 g di zucchero
- 30 g di farina
- 1 bustina di vanillina
- 1 pizzico di sale
- 3 cucchiai circa di limoncello.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere una crema liscia e omogenea. Unire quindi la farina e il latte continuando a mescolare il tutto. Aggiungere il limoncello. Portare il tutto a ebollizione sul gas.



2 lasciare bollire fino a quando la crema si addenserà al punto giusto.



3 Continuare a mescolare in modo che non si formino grumi.



4 Lasciare raffreddare e accompagnare con torte e dolci. Qui con una torta all'uvetta.



NOTE