

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al limone

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

DOSI PER: [12 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [30 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

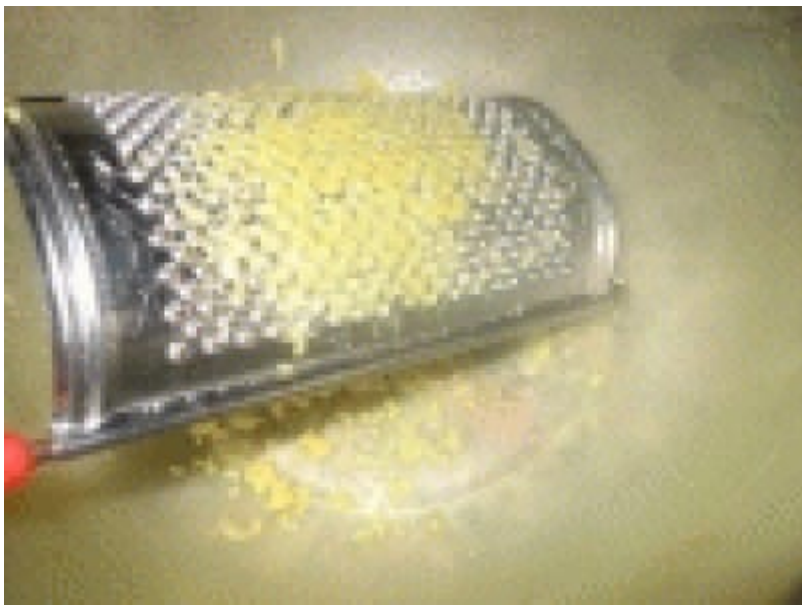


INGREDIENTI

LIMONI 4
UOVA INTERE 4
ZUCCHERO 550 gr
FARINA 100 gr
PANNA 1 l

PREPARAZIONE

1 Grattugiate la buccia dei limoni.



2 In una ciotola mescolare la farina con le uova ed unite la scorza del limone.



- 3 Spremete i limoni e mettere il succo filtrato in un bicchiere graduato dove va aggiunto dell'acqua fino a raggiungere il livello di mezzo litro.



- 4 Aggiungete il liquido ottenuto all'impasto precedente e mescolare bene.



- 5 Versate in una casseruola capiente, mettete sul fuoco a fiamma bassa e fate cuocere fino ad ottenere una crema molto soda.



6 Con le fruste elettriche montare la panna ed unitela alla crema ormai fredda.

