

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema di limone senza uova

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

500 ml di latte  
3 cucchiaini di semolino  
130 g di zucchero  
buccia di limone  
200 ml di panna fresca  
vaniglia  
succo di limone.

### PREPARAZIONE

**1** Far bollire il latte con lo zucchero e la vaniglia.



**2** Quando prende bollore, versare a pioggia il semolino e far cuocere per 15 minuti, il risultato è un composto molto solido.



**3** Quando il semolino si sarà raffreddato, aggiungere la buccia grattugiata di limone.



4 Unire anche il succo.



5 Frullare il tutto per un risultato più cremoso.



6 A parte, montare a neve la panna e aggiungere mescolando dal basso verso alto.

