

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Tortine con crema al limone

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 35 min COTTURA: 35 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



PER I TORTINI

170 g di zucchero
150 g di farina 00
40 g di maizena
3 uova
2 cucchiaino di lievito per dolci
150 g di burro
scorza di 1 limone grattugiata.

PER LA CREMA

150 ml di latte
150 ml di acqua
80 g di zucchero
50 g di farina
2 tuorli
il succo di un limone
poco limoncello (facoltativo).

PER DECORARE

poco zucchero a velo.

PREPARAZIONE

1 Per la crema: in una casseruola scaldate il latte, il succo del limone, il limoncello e l'acqua.

In una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare i tuorli con lo zucchero e la farina.

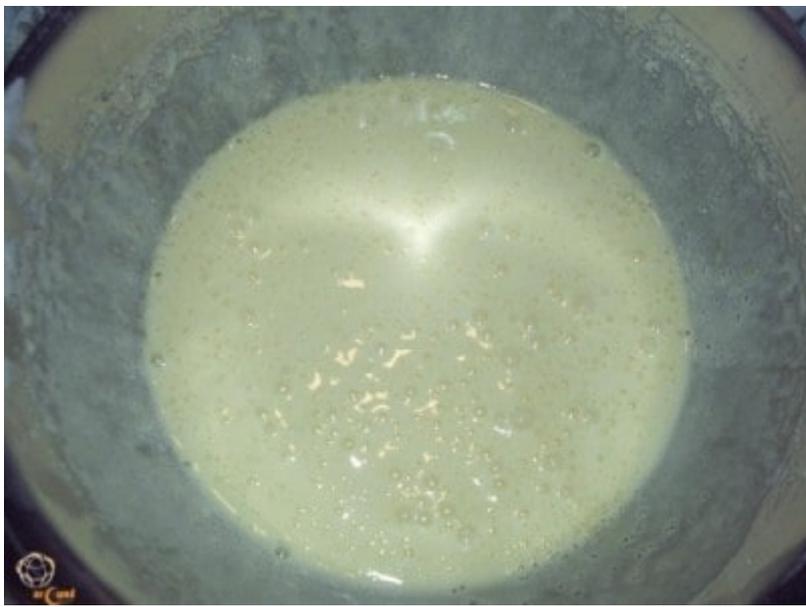
Unite ai tuorli ai liquidi caldi, mescolare e fate addensare sul fuoco.

Fate raffreddare la crema.

Per i tortini: montare le uova con lo zucchero.



2 Unite il burro morbido e continuate a montare.



3 Unite la farina, la maizena, il lievito setacciati e la scorza del limone.



4 Mettete un cucchiaio di composto negli stampini da muffins, coprite con un cucchiaio di crema al limone e poi un altro cucchiaio di impasto.

Infornate a 190°C per 20 minuti circa.

