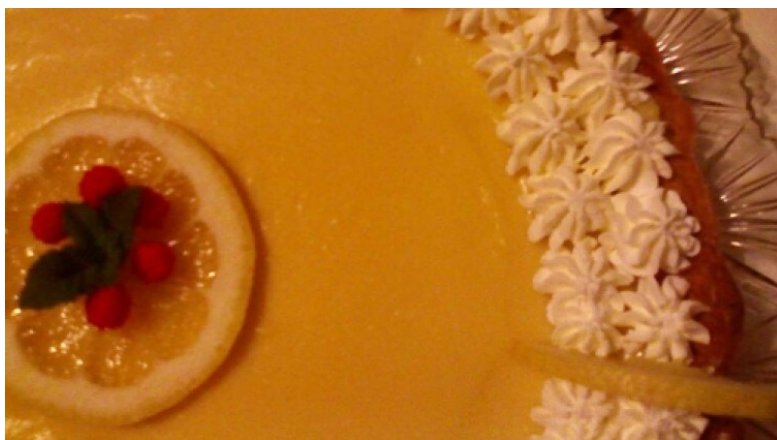


DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al limone di CoOK

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

300 g latte
100 g panna
4 tuorli
55 g farina 00
120 g zucchero
1 bustina di vanillina
1 fialetta di aroma limone
emulsione di 25 g succo di limone e 25 g di zucchero.

PREPARAZIONE

1 Portare ad ebollizione il latte con la panna.



2 Montare i tuorli con lo zucchero.



3 Incorporarvi la farina e la vanillina setacciate poco per volta.



4 Versare a filo il latte caldissimo filtrandolo.



5 Porre tutto in una pentola.



6 Far addensare su fuoco moderato mescolando continuamente.



7 Raggiunta la giusta densità, coprire la crema ancora bollente con pellicola trasparente che vada a contatto con la crema stessa.



- 8 Preparare l'emulsione con 25 g di succo di limone fresco e 25 g di zucchero ponendoli sul fuoco finché lo zucchero non si scioglie. Far raffreddare.



9 A crema fredda unire l'emulsione e la fialetta di aroma al limone, mescolare bene.



10 Ottima per farcire una crostata di 26 cm di diametro oppure uno strato di torta da 24-26 cm alla crema di limone.



NOTE