

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al limone

di: *rosalia*

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.

