

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di limone senza uova

di: *lyudmyla*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

500 ml di latte
3 cucchiai 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.

