

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Delizie al limone golose

di: *Diddlem*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **12 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **45 min** COTTURA: **35 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + *1 ORA DI RIPOSO*



Le **delizie al limone golose** sono il dolce perfetto per chi ama le note agrumate di questa frutta. Il sapore e la consistenza di questi dolcetti vi faranno letteralmente innamorare! La ricetta è un po' lunga, ma la fatica di certo verrà ricompensata dai complimenti e dalla soddisfazione che riceverete con i vostri ospiti che subito vi chiederanno in quale pasticceria avete acquistato le delizie!

Se amate poi i dolci dal sapore agrumato, una volta provate queste delizie al limone golose, vi invitiamo

a realizzare anche la ricetta delle [barrette al limone](#):
buonissime!

PER IL PAN DI SPAGNA

125 g di zucchero

125 g di farina

3 uova

1 bustina di lievito per dolci

buccia grattugiata di un limone.

PER LA CREMA AL LIMONE

100 g di zucchero

50 g di farina

2 tuorli

3 cucchiaini di succo di limone

500 g di acqua

la buccia di un limone

20 g di burro

200 g di panna montata.

PREPARAZIONE

1 Ecco il procedimento per realizzare le delizie al limone golose.

Per il pan di spagna: con le fruste elettriche montare gli albumi con un pizzico di sale, dovrete ottenere un composto denso e lucido.

Montare anche i tuorli con lo zucchero e la buccia grattugiata del limone per 15 minuti.

Aggiungete al composto di tuorli la farina ed il lievito, aggiungete anche l'albume precedentemente montato e mescolare delicatamente dal basso verso l'alto.

Versate il composto ottenuto negli stampi delle delizie.

Infornate nel forno caldo a 200°C per 20 minuti.

Nel frattempo preparate la crema al limone: in una casseruola fate bollire l'acqua con il burro e la scorza del limone per 15 minuti circa.

Montare i tuorli con lo zucchero ed il succo di limone per 15 minuti circa, il composto deve risultare spumoso e gonfio.

Aggiungete ai tuorli montati la farina e l'acqua con il limone preparata in precedenza (lasciandone da parte 50 ml per la bagna).

Mescolate bene e trasferite in una casseruola.

Fate addensare la crema su fiamma bassa mescolando spesso.

Fate raffreddare la crema e aggiungete la panna montata.

Togliete dalla base delle delizie un pò di mollica formando un incavo, bagnate l'incavo con l'acqua al limone e riempite con la crema usandone circa la metà (l'altra servirà per ricoprire le delizie).

Alla crema rimasta aggiungete un pò di latte fino ad ottenere una crema fluida.

Passate le delizie nella crema diluita e disponetele sul piatto da portata.



CONSIGLIO