

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Limoni dolci

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **8 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **40 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *+ 1 ORA DI RIPOSO*



60 g di zucchero

40 ml di limoncello

30 ml di sambuca.

PREPARAZIONE

1 Preparate l'impasto: mettete sopra una spianatoia la farina con lo zucchero, aggiungete gli altri ingredienti ed impastare.

Se l'impasto risultasse troppo appiccicoso, basta aggiungere qualche cucchiaino di farina.

Formate delle palline da circa 25 grammi ognuna e date loro una forma allungata.

Rivestite una placca da forno con della carta forno e adagiate le palline sopra la placca.

Infornate a 175°C per 20 minuti usando il forno ventilato.

Ancora tiepidi scavate con un coltello dei buchetti sul lato piano, facendo attenzione a mantenere intatta la pasta.

Preparate la crema: in una ciotola e con l'aiuto delle fruste elettriche montare le uova con lo zucchero, unite il latte che avrete fatto bollire con la scorza del limone, e trasferite il tutto in una casseruola, fate addensare a fiamma bassa per circa 5 minuti.

Fate raffreddare la crema e aggiungete la panna.

Preparate la bagna: fate bollire l'acqua con lo zucchero e la scorza del limone per 10 minuti, togliete dal fuoco e lasciate raffreddare a questo punto aggiungete i 2 liquori.

Bagnate velocemente i biscotti nella bagna e riempiteli con la crema, chiudete il fondo con la pasta che avete tolto quando avete praticato il forno.

Passate i dolcetti in un poco di zucchero semolato.



