

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Pudding al limone

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *15 min* COTTURA: *45 min* COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



Pudding al limone: un dolce al cucchiaio delizioso e particolare al sapore di limone, molto adatto per chiudere un pasto particolarmente pesante e ricco di alimenti grassi. La sua particolarità risiede nella doppia consistenza: un fondo cremoso e uno strato superiore simile al pan di Spagna.

Se come noi poi amate il gusto del limone all'interno dei dolci vi consigliamo anche questa [torta soffice](#) ideale per la merenda o a colazione

INGREDIENTI

LIMONE 40 ml
ZUCCHERO 200 gr
BURRO 60 gr
UOVA 3
SCORZA DI LIMONE 1 cucchiaio da tè
FARINA 40 gr
LATTE INTERO 240 ml
VANIGLIA bacca - 1
SALE 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Imburrate 6 pirottini, in alluminio monouso o in ceramica e metteteli da parte.



- 2 Riunite il burro e lo zucchero nella ciotola dell'impastatrice dotata di gancio a foglia e lavorate i due ingredienti fino ad ottenere un composto cremoso.





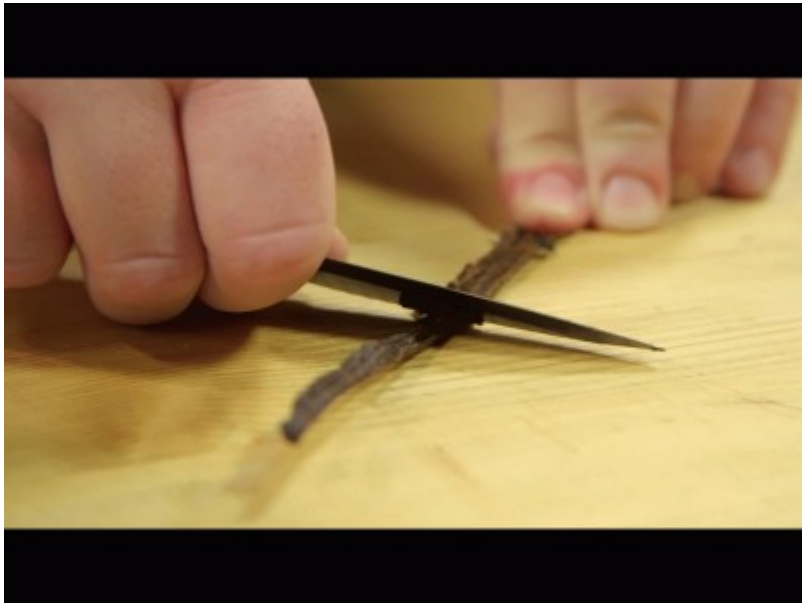
3 Nel frattempo dividete i tuorli e gli albumi delle uova.



4 Unite i tuorli al burro lavorato con lo zucchero nell'impastatrice e lavorate il tutto.



5 Ricavate i semi dalla bacca di vaniglia ed uniteli al composto nell'impastatrice.



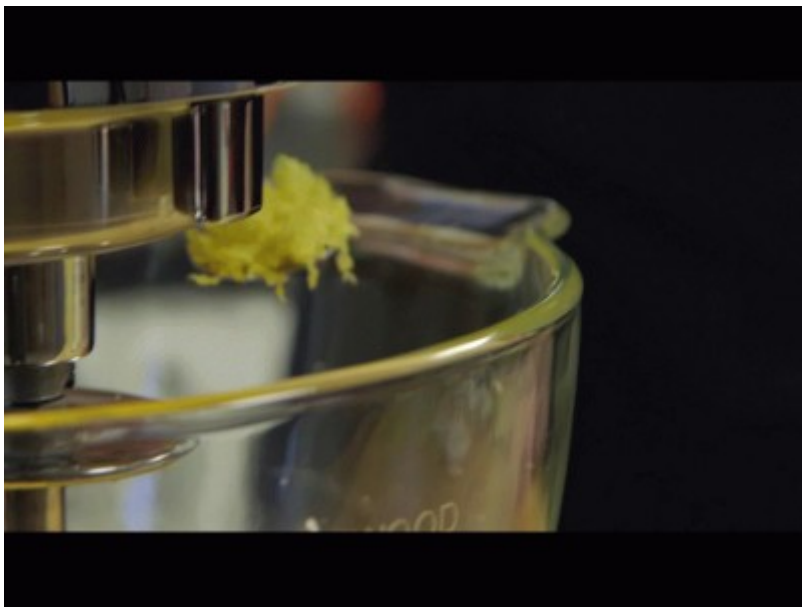
6 Grattugiate la scorza di un limone fino ad ottenere un cucchiaino di scorza.



7 Ricavate 40 ml di succo dal limone.



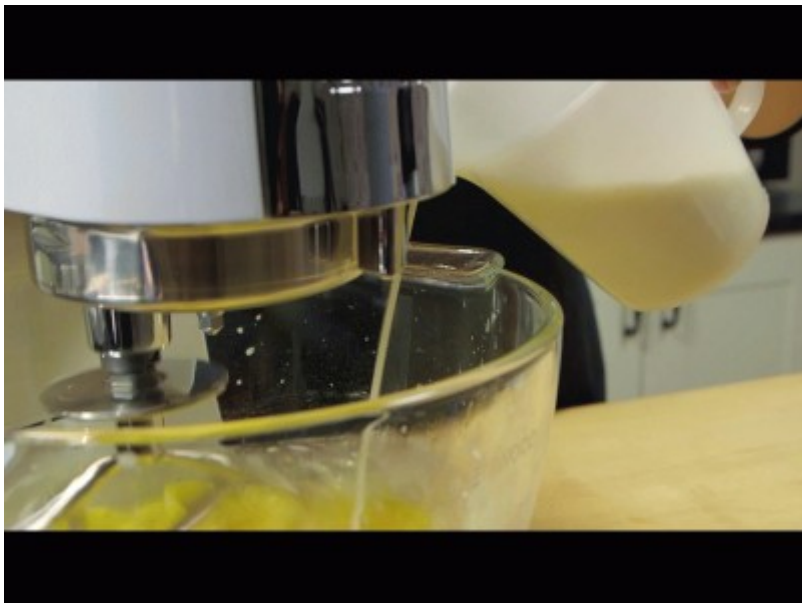
8 Unite le scorze di limone agli ingredienti nella planetaria.



9 Aggiungete anche la farina.



10 Incorporate il succo di limone ed il latte facendo lavorare l'impastatrice a velocità media.



- 11 Unite il cremor tartaro agli albumi e montateli aggiungendo lo zucchero quando gli albumi iniziano a schiumare.



12 Incorporate gli albumi al composto nell'impastatrice in due o tre volte.





13 Prendete una teglia dai bordi alti che possa contenere i pirottini e coprite il fondo con della carta da cucina.



14 Allineate i pirottini nella teglia e riempiteli per 3/4 con la pastella.



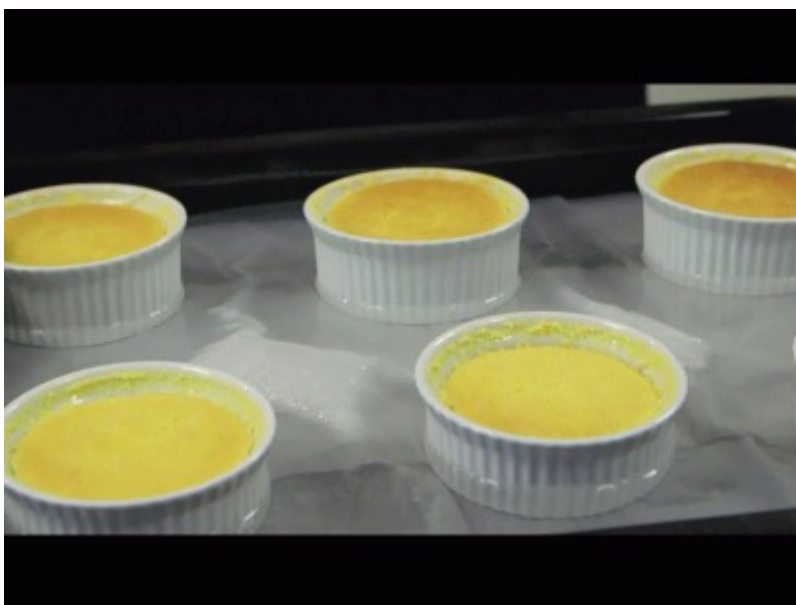
15 Versate tanta acqua da raggiungere metà altezza dei pirottini.



16 Infornateli a 180°C per circa 45 minuti.



17 Sfornate i pudding una volta rassodati e fateli freddare.



18 Asciugate i pirottini dall'acqua, spolverizzate con dello zucchero a velo e serviteli.

