

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**



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

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

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.





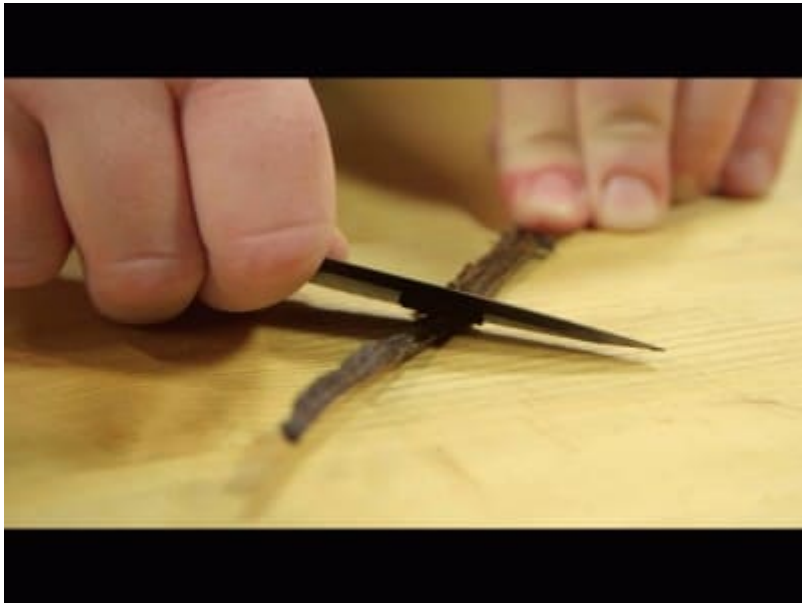
3 Nel frattempo dividete i tuorli e gli albumi delle uova.



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.



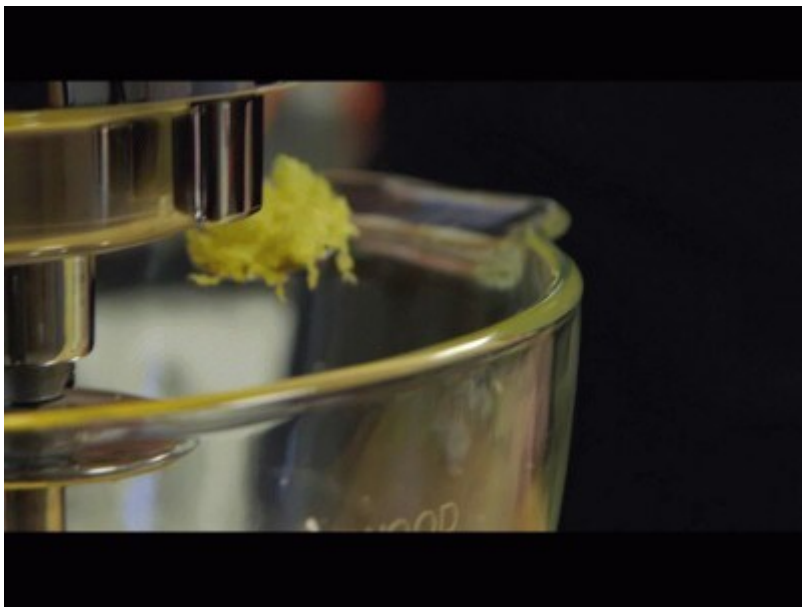
6 Grattugiate la scorza di un limone fino ad ottenere un cucchiaino di scorza.



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.



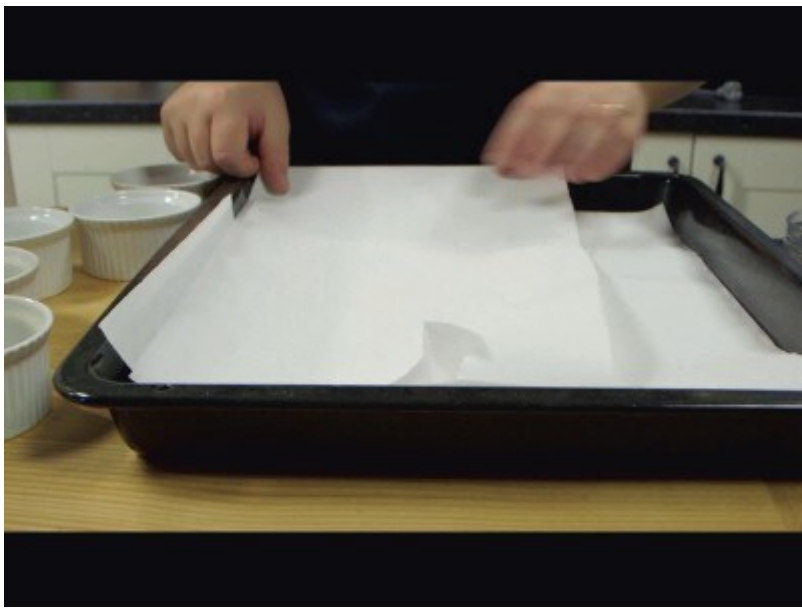
- 11 Unite il cremor tartaro agli albumi e montateli aggiungendo lo zucchero quando gli albumi iniziano a schiumare.



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.



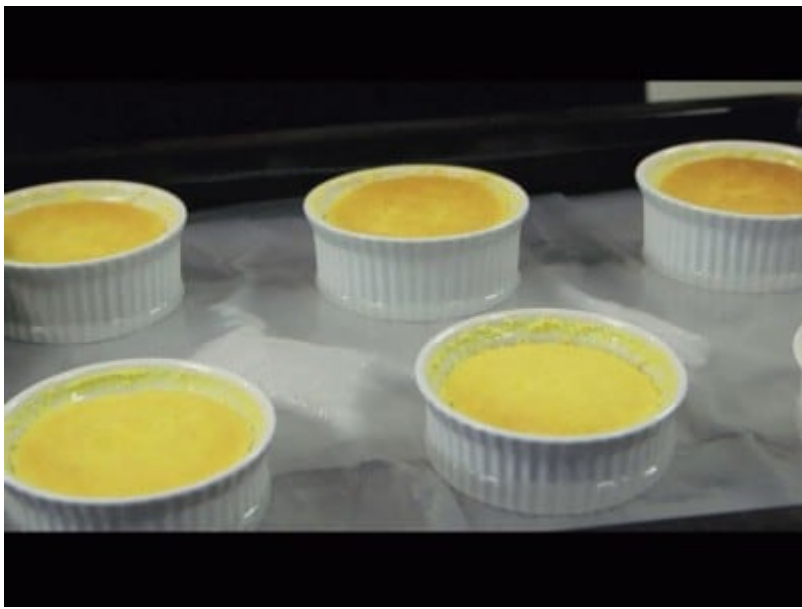
15 Versate tanta acqua da raggiungere metà altezza dei pirottini.



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.

