

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Soufflé al limone

di: *reginette*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: elevata PREPARAZIONE: 40 min COTTURA: 55 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 ml di latte intero

240 g di zucchero

90 g di farina

40 g di burro

8 uova

2 limoni.

PREPARAZIONE

1 Pelate i limoni prelevando soltanto la parte gialla.

Mettete le bucce dei limoni in una casseruola con 100 grammi di zucchero.



- 2** Tagliate 1 limone a fette mentre dall'altro limone ricavate il succo e unite nella casseruola insieme a 2 dl di acqua.



- 3** Portate a bollore e continuate la cottura per 15 minuti.

In una ciotola , mescolate 120 grammi di zucchero con 90 grammi di farina e 8 cucchiaini di latte prelevati dai 250 ml previsti dalla ricetta.



4 Mettete a bollire il restante latte

Versate il latte bollente sul composto di zucchero e farina e mescolare bene.



5 Mettete su fiamma bassa.



6 Continuando a mescolare con una frusta a mano fate addensare.



7 Trasferite la crema in una ciotola capiente e aggiungete il burro.



8 Togliete le bucce del limone dalla caseruola e sminuzzate le fettine.



9 Aggiungete i tuorli alla crema e mescolate bene.



10 Aggiungete anche le fettine sminuzzate del limone e lo sciroppo al limone (le bucce serviranno per la decorazione).



11 Imburrate gli stampini e cospargete con un velo di zucchero.



- 12** Montare con le fruste elettriche gli albumi con lo zucchero rimasto (gli albumi devono essere non a neve ferma ma leggermente sostenuti).



- 13** Aggiungete gli albumi alla crema e versatela delicatamente negli stampini, coprite con le bucce del limone e mettete immediatamente nel forno già caldo.

Cuoceteli a 150°C per 30 minuti senza mai aprire il forno, se prendono colore troppo velocemente abbassate la temperatura di 10 gradi.



14 Qui stanno cominciando a gonfiare.



