

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Soufflè di limoni

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

3 limoni
4 uova
50 g di burro
3 dl di latte
35 g di farina
60 g di zucchero
120 g di biscotti secchi.

PREPARAZIONE

1 Imburrate il recipiente per il soufflé e metteteci intorno, esternamente, un foglio di carta da forno. Fate bollire 2 dl di latte, versateci poi lo zucchero, la farina diluita con il latte restante e riprendete l'ebollizione.

Dopodiché togliete dal fuoco, aggiungete, mescolando molto bene, i tuorli e il burro.

Montate a neve gli albumi e aggiungeteli al composto insieme alla scorza dei limoni

grattugiata.

- 2 Mescolate bene il tutto e versatelo nello stampo; infornate per 20 minuti. Finita la cottura lasciate raffreddare e poi togliete, facendo molta attenzione, la carta esterna; imburrate leggermente i lati del soufflé e metteteci i biscotti sbriciolati.