

Ricetta: **Crema al limone**

Author: WWW.MISYA.INFO

La crema al limone è l'ideale per farcire torte o crostate. Il suo sapore delicato al limone la rende una delle mie creme preferite. Provare per credere :)

Ingredienti per farcire una torta da 24 cm:

- 2 tuorli
- 2 cucchiaini di fecola di patate
- 3 cucchiaini di zucchero
- 200 ml di latte
- 1 limone

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 15 min

Tempo totale: 25 min

Procedimento per preparare la crema al limone

Montate i tuorli con lo zucchero, aggiungere la fecola e il latte e mescolare con una frusta.

Trasferite il composto in un pentolino e fate cuocere la crema con una buccia di limone.

Cuocete la crema al limone a fuoco lento, mescolando di continuo per non far creare grumi.

Appena la crema inizia ad addensarsi, aggiungete il succo di limone filtrato.

Togliete quindi la scorza di limone e usate la crema al limone come preferite.

Ad esempio, con la crema al limone potete farcire dei cestini di pasta frolla :)

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO