



Budino al limone - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

dolce - dolci al cucchiaio - panna - amaretti

Categoria: dessert Anna Moroni  
[puntata del 08.03.2006]

Ingredienti

550 g di acqua  
50 g di burro  
2 grossi limoni  
65 g di farina 00  
250 g di zucchero  
3 uova  
panna montata - amaretti

Mischiare in una ciotola farina e zucchero. Bollire l'acqua con la buccia dei limoni e con il burro e versare la farina mescolando bene. Sciogliere i tuorli con un poco del composto e incorporarli al resto. Portare lentamente ad ebollizione cuocere per 12 minuti, mescolando sempre. Togliere dal fuoco e unire il succo dei limoni e le chiare montate a neve.

Versare in una grande coppa di cristallo e tenere in frigo per almeno 7 ore. Al momento di mandare in tavola coprire con amaretti frantumati e panna montata. Volendo si possono mettere anche frutti di bosco

