POZZILLO LEMON HOUSE & FARM
Agri-Food Experiences

LEMON RECIPE BOOK

Budino al limone

Ingredienti per 4 persone

- Latte intero 600ml
- Zucchero 110g
- Amido di mais 45g
- Acqua 60ml
- Glassa al limone 4 cucchiai
- Scorza di 1 limone e frutta a bacche per decorare

Preparazione

1. In un pentolino di media grandezza scaldare il latte con 3 cucchiai di glassa e lo zucchero. Il latte non deve arrivare a bollore quindi mantenere a fuoco medio e mescolare per circa 3 minuti. Spegnere il fuoco.

2. In una ciotola a parte sciogliere l'amido di mais con l'acqua.

3. Aggiungere l'amido e un cucchiaio di glassa al latte.

4. Portare tutto sul fuoco e mescolare con una frusta fin quando la crema si addensa. Ci vorranno pochi minuti.

5. Quando il composto si è addensato spegnere il fuoco e suddividere il budino di limone nei vari bicchierini prescelti.

6. Aspettare che si intiepidiscano e trasferirli subito in frigorifero.

Decorare con scorza di limone e frutta a bacche prima di servire (a piacere).