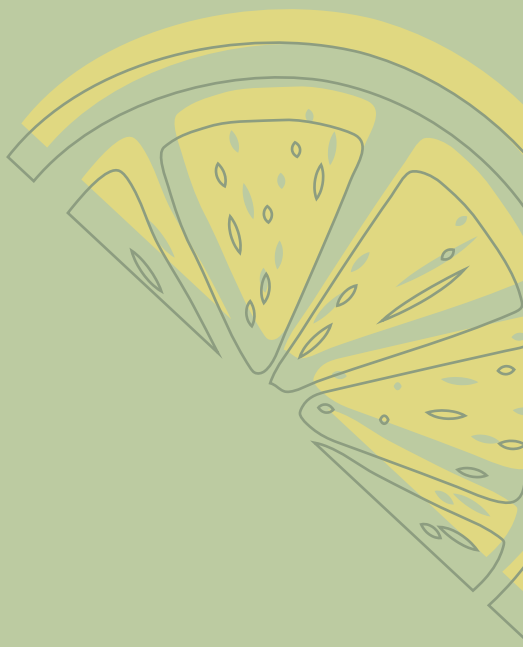
LEMON RECIPE BOOK

Gelo di limone

Ricetta di Margherita Zingales



Ingredienti

- 400g acqua
- 150g zucchero
- 40g Amido mais
- 150g succo di limone
- Glassa di limone q.b.

Preparazione

1. Mettere le bucce in acqua in ammollo tutta la notte, quindi filtrare.

2. Aggiungere il succo e versare in una pentola antiaderente.

3. Aggiungere l'amido e miscelare a freddo.

4. Mettere sul fuoco e aggiungere lo zucchero.

5. A bollore fare cuocere 3-4 minuti mescolando sempre fino a che non si addensa.

6. Versare in una o più stampi, e fare raffreddare e quindi riporre in frigo per almeno 6 ore.

7. Quando si sforma distribuire sopra la glassa al limone e polvere di limone o scorza finemente grattugiata e granella di pistacchio, a piacere, più una fogliolina di menta.