



DOLCI AL CUCCHIAIO

## Budino al limone



4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO

TEMPO DI PREPARAZIONE  
20 MINTEMPO DI COTTURA  
55 MINCALORIE  
360K

NOTE

### INGREDIENTI

---

6 dl di Latte

---

4 Uova

---

160 g di Zucchero semolato

---

40 g di Fecola di patate

---

1 Limone bio

---

1 baccello di Vaniglia

---

Zucchero a velo

---

### Preparazione

- Lavate con cura il limone e grattugiatene la scorza. Portate a bollire il latte, in una casseruola, con la scorza e con il baccello di vaniglia (tagliato per lungo). Spegnete la fiamma, fate intiepidire e togliete il baccello di vaniglia.
- In una terrina sbattete le uova con lo zucchero usando la frusta a mano, ma senza montarle troppo. Incorporate la fecola mescolando bene e versate il latte a filo, sempre amalgamando con la frusta.
- Versate la crema negli stampini, sistemati in una pentola contenente dell'acqua e cuocete a bagnomaria in forno a 160°C per 50 minuti circa.
- Fate raffreddare e, prima di servire, spolverizzate con lo zucchero a velo.

