

Budino Al Limone (2)

Mettete 60 g di zucchero in una casseruolina, aggiungete 1 cucchiaio d'acqua e cuocete, senza mescolare, fino a quando lo zucchero diventa biondo. Unite un altro cucchiaio di acqua fredda, mescolando, e versate il caramello sul fondo dello stampo per il budino (senza foro centrale). Riscaldare il latte con il baccello di vaniglia tagliato per il lungo fino all'inizio dell'ebollizione, fate intiepidire un poco e filtrate. Accendete il forno a 180 gradi. Sbattete le uova, incorporatevi a filo il latte, sempre mescolando, poi la fecola stemperata in 1 cucchiaio di acqua fredda e unite la scorza grattugiata del limone. Versate la crema nello stampo e cuocete a bagnomaria nel forno per 45 minuti circa. Fate raffreddare il budino poi immergete per qualche istante il fondo dello stampo in acqua tiepida e sformatelo sul piatto.

Ingredienti

75 Cl Latte
4 Uova
160 G Zucchero
30 G Fecola Di Patate
1 Limone
1 Baccello Vaniglia
1 Pizzico Sale

Note

Preparazione: 45 minuti.