



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

(Dose per 4 persone)

Ingredienti:

2 limoni di media grandezza non trattati, 80 gr di zucchero, 6 uova, 1 cucchiaino di zucchero vanigliato, ½ mis. di gin, burro per lo stampo.

Cuocere i limoni in acqua per 1 ora. Pungerli con una forchetta per assicurarsi che siano ben ammorlati e rinfrescarli in abbondante acqua fredda per eliminare l'amaro. Tagliarli a pezzi, togliere i semi e inserirli nel boccale con zucchero, 3 uova intere, 3 tuorli, zucchero vanigliato e liquore: 1 min. vel. Turbo. Versare in uno stampo da budino imburrrato e cuocere in forno preriscaldato a 170°C per 30 min. ca. Far intiepidire e tenere in frigorifero per almeno 2 ore prima di sformarlo in un piatto da portata e servirlo ben freddo, guarnito a piacere.

eCucinando.it