



Crema al limone

Ingredienti

300 g acqua

200 g zucchero

50 g fecola di patate

1 uovo intero e 1 tuorlo

succo e scorza di un limone

Ottima per la crostata di frutta ma anche per farcire altre torte. La ricetta l'ha data Anna Moroni, l'ho provata, é molto buona.

In un contenitore mettere l'acqua con lo zucchero e mescolare per bene fino a quando lo zucchero sia sciolto completamente.

Aggiungere il succo del limone e la parte gialla della buccia grattugiata.

In un pentolino amalgamare l'uovo intero ed il tuorlo con la fecola.

Unire l'acqua con zucchero e limone, mescolare e mettere sul fuoco basso.

Continuare a mescolare e appena si addensa un po' togliere subito (altrimenti viene troppo densa).

Per farla raffreddare metterla in un contenitore e coprirla con pellicola per alimenti.

Attenzione: la pellicola non serve a coprire il contenitore, ma va messa proprio sopra la crema, facendola aderire bene alla superficie della crema e ai bordi del contenitore.