Crema al limone

scritto da Mirko Achermann | 8 Maggio 2022
Per 500 gr di crema

Ingredienti:

- 500 ml Latte intero
- 150 g Zucchero
- 35 gr Fecola di patate
- 35 gr Farina 00
- 6 Tuorli
- 3 Limoni (la scorza)

Preparazione:

Per preparare la crema al limone, prelevate la scorza dei limoni avendo cura di non prendere la parte bianca **1** (potete lasciare mezzo limone da parte per grattugiarne un po' a cottura ultimata della crema) e versate la scorza in un tegame in cui avete aggiunto il latte.
Accendete il fuoco basso e fate intiepidire il latte (non deve raggiungere il bollore).
Intanto in una ciotola ponete i tuorli, lo zucchero **2** e lavorate il composto con una frusta **3**.



Dovrete ottenere una crema omogenea, prima di aggiungere la farina e la fecola setacciate **4**; mescolate con la frusta per amalgamare le polveri **5**, poi unite il latte intiepidito **6**.



Mescolate energicamente per ottenere un composto omogeneo e fluido **7**, quindi versatelo nuovamente nel tegame filtrandolo con un colino a maglie strette per evitare che si creino grumi **8**.
Accendete il fuoco basso e cuocete la crema mescolando continuamente con le fruste **9**, fino a quando non si sarà addensata (ci vorranno circa 15 minuti).



Quando si sarà addensata, prima di spegnere il fuoco potete grattugiare la scorza di un limone se preferite per aromatizzare maggiormente **10**; quindi spegnete il fuoco e trasferite la crema in una ciotola **11**, poi copritela con la pellicola a contatto **12** e lasciatela raffreddare prima di riporla in frigorifero e poterla utilizzare.



Conservazione
La crema di limoni si conserva in frigorifero per 1-2 giorni coperta con pellicola trasparente.
Si può congelare e scongelare in frigorifero all'occorrenza.

Consiglio

Se siete amanti degli agrumi, allo stesso modo potete cuocere una crema pasticcera all'arancia sostituendo le scorze di limone con le scorze d'arancia!