



Crema al limone

Ingredienti :

BURRO	150 G
UOVA	250 G
ZUCCHERO	125 G
SUCCO DI LIMONE	150 ML

	Ingredienti	Quantità	Azione	Regolazione Cottura	Velocità	Tempo	Foro coperchio	Osservazioni
1	Burro Uova Zucchero Succo di limone	150 g 250 g 125 g 150 ml	Inserire nella vasca	 80°C	250 giri/min	12 min	Aperto	



ASTUZIA DELLO CHEF

All'inizio della ricetta incorporare con gli ingredienti un po' di buccia di lime o di limone per un sapore più intenso.

