





TRONCHETTO AL LIMONE

COMPOSIZIONE

Biscuit
Crema al limone

Infornare fino a quando non si colora, in forno ventilato a 180°C.

CREMA AL LIMONE

zucchero	250 g
uova	500 g
burro	250 g
succo di limone	1,5 dl

BISCUIT

tuorli	6
zucchero	50 g
farina	130 g
albumi	6

PROCEDIMENTO

PROCEDIMENTO
Montare i tuorli con lo zucchero; incorporare delicatamente la farina setacciata e, a parte, montare a neve gli albumi. Mescolare il tutto e stendere il biscuit su una teglia ricoperta di carta da forno, utilizzando una tasca per dolci oppure una spatola.

Con un cucchiaio di legno lavorare le uova con lo zucchero; unire poi il burro e quindi il succo di limone. Cuocere il tutto dolcemente sino a ottenere una crema liscia e densa. Quando si è raffreddata, stenderla sul biscuit e arrotolarla. Per completare la preparazione del dolce, decorare a piacere.

