

CREMA AL LIMONE



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 8 persone

- 250 g di latte concentrato zuccherato - 160 ml di succo di limone - 8 tuorli - la scorza di 2 limoni bio

1. Mettere tutti gli ingredienti nel contenitore di metallo e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 13 (senza scaldare) fino ad ottenere una crema molto liscia.

Cook Expert ■