

## 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 ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016