

LEMON CURD



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** - - **Materiale :** -

Ingredienti : 6 persone

- 100 g di burro molle - 150 g di zucchero - 3 uova - il succo di 3 limoni bio - la scorza di 1 limone bio
 - 1 pizzico di sale
-

1. Mettere nel contenitore di metallo tutti gli ingredienti tranne il burro e avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 3/95°C. Dopo 1 minuto, aggiungere attraverso l'apertura del coperchio il burro tagliato a pezzetti. Attendere che i pezzi si sciolgano uno ad uno prima di aggiungerne altri. Lasciare raffreddare la crema in frigorifero per almeno 30 minuti.

Cook Expert ■