

### 88-Budino caldo di limone

Autore: Paolo

Ingredienti per 4 persone: 30g di margarina vegetale (o burro), 200g di zucchero, 3 uova intere, 50g di farina, un pizzico di sale, scorza grattugiata di 1 limone, 5 cucchiaini di succo di limone, 1 tazza e 1/2 di latte ( 375g )

Battete a spuma burro e zucchero. Aggiungete i tuorli d'uovo appena sbattuti, poi aggiungete nell'ordine: farina, sale, scorza e succo di limone, latte.

Montate a neve ferma le chiare d'uovo e aggiungetele delicatamente al composto.

Versate il tutto in uno stampo o pirofila da 2 litri, unto e zuccherato.

Cuocete in forno moderato (180°) a bagnomaria per 45' o fino a che si formerà una crosticina dorata. Servite caldo.