



## *Profiteroles al limone*

### Ingredienti

580 g	Latte fresco
300 ml	Panna fresca
200 g	Zucchero
50 g	Farina
n° 16	Bignè pronti
n° 5	Tuorli
n° 4	Limoni
n° 2	Cucchiari di zucchero a velo

### Preparazione

1. Ricavare la parte gialla della scorza di due limoni e tagliarne metà a listarelle. Grattugiare la scorza degli altri limoni e spremere tre per ricavare 120 ml di succo.
2. Fare bollire il tutto con 100 g di zucchero per 15 minuti, togliere le listarelle di limone e metterle da parte.
3. Portare ad ebollizione il latte in un pentolino con la scorza di limone rimasta. Sbattere i tuorli in una casseruola con lo zucchero rimasto, unire la farina, sbattere per qualche istante e versare il latte bollente a filo.
4. Trasferire sul fuoco e cuocere per 2-3 minuti, mescolando, finchè la crema si sarà addensata.
5. Incidere i bignè e farcirli con metà crema pasticcera.
6. Mescolare lo sciroppo di limone caldo al resto della crema, far raffreddare e unire la panna montata con lo zucchero a velo.
7. Intingervi i bignè e disporli a montagna in un piatto da portata. Decorare con le listarelle di limone candite messe da parte.

