

Ricetta tratta dal

sito www.nonsolomaldipancia.com

Crema calda al limone



2 cucchiaini abbondanti di farina
un uovo
3 cucchiaini di zucchero
un pizzico di sale
un limone
mezzo litro di latte



Mescolare assieme la farina con lo zucchero, il pizzico di sale e la buccia grattugiata di un limone.

Aggiungere l'uovo ed amalgamare bene il tutto.

Aggiungere il latte, mettere il tutto sul fuoco e portare ad ebollizione per qualche minuto a fuoco lento.

Servire calda.