

DELIZIA AL LIMONE

PAN di SPAGNA

- 4 Uova**
- 125 g fecola di patate**
- 190 g di zucchero**
- 1 bustina di pan degli angeli**

BAGNO

Acqua, zucchero e limone

CREMA

- Buccia grattugiata di due limoni**
- 1 uovo + 1 tuorlo**
- 12 cucchiaini di zucchero**
- 5 cucchiaini di farina**
- 1 litro di latte**
- 1 busta di 250 g. panna**

Per la crema.

**Sbattere i tuorli più il bianco con lo zucchero in una casseruola, aggiungere la farina e il latte
E cuocere lentamente (deve venire un po' lenta), mentre si raffredda aggiungere la buccia di
Limone grattugiata finemente e passare al setaccio.
Aggiungere la panna a piacere per la quantità.
Farcire il dolce al centro e sopra.**