



LEMON CURD

Ingredienti

100 gr. di burro
450 gr. di zucchero
6 uova
4 limoni succosi

Procedimento

Grattugiare la scorza di 1 solo limone (solo la parte gialla), facendola cadere in una casseruola d'acciaio a fondo spesso; unire il succo dei limoni filtrato, il burro ammorbidito e lo zucchero.

Mettere la casseruola su fuoco debole e mescolare adagio finché il burro si sarà sciolto e amalgamato al sugo.

Aggiungere le uova sbattute e, sempre a fuoco basso, mescolare adagio fin quando la marmellata diventa densa e di un bel colore dorato (non deve mai bollire).

Al primo sbuffo di vapore, che indica il punto di ebollizione, togliere subito dal fuoco e versare la marmellata in vasi ben puliti ed asciutti, chiuderli immediatamente e capovolgere i barattoli, in questa maniera si sterilizzerà anche il coperchio.

Riporre appena si saranno raffreddati.