

---

## LEMON CURD

### INGREDIENTI

- 4 limoni, scorza e succo
- 180 g di zucchero
- 90 g di burro
- 3 uova, intere + 1 tuorlo d'uovo

### METODO DI PREPARAZIONE

1. Mettere la scorza ed il succo di limone, lo zucchero e il burro in una padella antiaderente, fuoco medio
2. Mescola ogni tanto finché il burro non si scioglie.
3. Sbatti le uova (anche il tuorlo d'uovo) ed aggiungili alla miscela di prima
4. Mescola fino a quando tutto è combinato, quindi cuoci per 10 minuti mescolando ogni tanto per evitare che si attacchi alla padella.
5. La "curd" deve essere liscia e corposa.
6. Rimuovi dal fuoco e mettere da parte.

Può essere conservato a temperatura ambiente per un intero giorno.  
Altrimenti in frigo se non utilizzata.