MySocialRecipe
Questa ricetta è mia!

**Ricetta N. RE000756**
**Registrata in data 25 Ago 2016 alle ore 10:08**
**da DON ALFONSO 1890**

# Soufflè al liquore di limoni

Un delicato soufflè con tutto il profumo del limoncello.

Tempo di preparazione: 100 minuti

**Ingredienti per 10 persone**

Ingredienti per 2 kg
1 lt latte
6 pz buccia di limone
150 g zucchero
200 g burro
350 g farina 00
13 pz tuorlo a pezzi
30 pz albume
800 g limoncello

**Preparazione**

Bollire il latte con le bucce di limone e zucchero.
Cuocere il burro con la farina a mo' di roux.
A roux freddo, aggiungere il latte caldo senza le bucce di limone e lasciar cuocere per 5 minuti, mischiando vigorosamente.
Quando la base ottenuta è quasi fredda, aggiungere i tuorli e un terzo del limoncello.
Al momento del servizio, mischiare a ogni 70 g di base un bianco d' uovo montato e 20 g di limoncello.
Mettere il composto in uno stampo da soffiato imburrato e passato con lo zucchero.
Cuocere quindi per 12 minuti a 180° senza bagnomaria.