

Crema Bimby profumata al limone con frutti di bosco



<http://pensieripasticci.blogspot.com>



Chi possiede il Bimby, non può non conoscere questo magnifico dessert, cavallo di battaglia indiscusso.

Ebbene...io non avevo mai provato a realizzarlo!!!!

Ci credete?

Tempo fa ne parlai con un'amica, che mi sgridò un pò, nel senso che mi disse: "ma come...mai fatta la Crema Bimby??? E' talmente facile che praticamente...si fa da sè!"

Beh, aveva ragione.

E' davvero buona, leggera, versatile nel senso che si presta davvero ad essere impiegata in svariate preparazioni...noi l'abbiamo gustata così, con una piccola macedonia di frutti di bosco..

Sublime!!!!

Ingredienti:

500 gr di latte intero

2 uova

100 gr zucchero

50 gr farina

la scorza di un limone

Per la macedonia:

il succo di mezzo limone

2 cucchiaini zucchero

frutti di bosco q.b

Preparazione:

Polverizzare la scorza di limone con lo zucchero: 20 sec vel.7

Unire gli altri ingredienti e cuocere 8 min.90° vel.4.

Nel frattempo, pulire bene i frutti di bosco, asciugarli con un foglio di carta da cucina e tagliarli in piccoli pezzi, disponendoli in una ciotolina...aggiungere il succo del limone e lo zucchero, mescolando ben bene e porre in frigo.

A cottura ultimata della crema, versarla in bicchierini monoporzione (per me sempre i mitici Galej dell'Ikea!), lasciar raffreddare un pò e poi mettere in frigorifero per almeno 3 ore.

Servire i bicchierini ben freschi, ponendo in superficie qualche cucchiainata di frutti di bosco..

Per chi non avesse il Bimby, credo si possibile realizzare questa crema in un pentolino antiaderente come un budino..

In un robot da cucina tritare zucchero e scorza di limone grattugiata, in modo da ottenere uno zucchero fine e profumato...mettere le uova con questo zucchero nel pentolino e con le fruste amalgamare bene..aggiungere la farina, sempre amalgamando ed alla fine il latte a filo poco alla volta...portare ad ebollizione e sempre mescolando lasciar sobbollire qualche minuto.

Spegnere e procedere come sopra indicato.

Chissà se con questa ricetta potrò partecipare alla raccolta di [Morena](#)...

Buona serata a tutti voi!!!!!!

...siamo a meno tre...