

# Bicchierini coccola di crema profumata al limone e meringa



Cucchiaini [La Porcellana Bianca](#)

Buongiorno e buon lunedì...

anche questo post è stato scritto in almeno dieci riprese, non riesco a stare seduta per più di dieci minuti, mi devo sdraiare perchè il dolore alla gamba è ancora presente, oltre a quello alla schiena, e sinceramente mi sto anche un pochetto demoralizzando.

In questi giorni sto facendo qualche riflessione, così...che vorrei condividere con voi...sperando di non tediarvi.

Da quando ho questo blog di cucina, ho avuto tante belle piccole e grandi soddisfazioni a livello personale!

A volte vorrei fare e fare, capire, scoprire...mi piacerebbe tanto poter andare, fare, seguire...tanti avvenimenti si susseguono nell'ambito della bloggosfera, soprattutto in questi giorni...Blogfest, eventi a Milano in occasione della Food Experience, eventi legati al mondo del food o semplicemente dello star bene e della convivialità...

Anche se non mi ritengo una vera food blogger ma semplicemente una mamma che cucina e che condivide con passione tutto quello che fa, con la voglia di imparare e sperimentare sempre di più, tutte queste cose mi interessano e mi riempiono di entusiasmo.

Tantissime cose le ho imparate e fatte da sola, buttandomi e provando, con tutti i limiti del mio essere: una persona semplice e senza pretese.

Ed ecco che quando arriva una sciatalgia che ti mette assolutamente k.o e ti impone il riposo forzato, tutto viene rimesso in discussione...

...al di là del blog, anche tante certezze personali scricchiolano e l'impotenza, la malinconia e la frustrazione iniziano ad insinuarsi nella tua giornata e nei tuoi spazi, assolutamente statici e purtroppo improduttivi.

Forse la vita a volte vuole metterci alla prova...per farci capire che è il momento di fermarsi, magari solo per riflettere, pensare e valutare...

E poi scopri le persone.

Chi veramente c'è...chi non c'è...magioni profondi che ti fanno stare ancora peggio di come già stai.

Voi cosa ne pensate?!

Anche un dolcetto a volte può aiutare.

Questa ricettina che ho da parecchio in archivio, era solo lì pronta per essere condivisa con voi...anche il solo guardarla mi fa sorridere...vero?!

Chi vuole venire a farmi compagnia a gustare un bicchierino con me?!



**Ingredienti:**

per 4 coppe o 6-8 bicchierini piccoli

250 ml latte delattosato per me ma va benissimo anche intero o scremato

250 ml panna delattosata per me ma va benissimo anche normale

120 gr zucchero

1 limone bio

30 gr farina bianca 00 per me [Molino Rossetto](#)

4 tuorli di uova freschissime

60 gr meringhe o piccole meringhette

cioccolato fondente per decorare q.b

Preparazione:

Portare a ebollizione il latte con la panna e la scorza del limone grattugiata finissimamente.

A parte in un pentolino antiaderente sbattere i tuorli con lo zucchero con una frusta a mano fino a renderli spumosissimi, aggiungendo piano piano la farina a pioggia passata in un colino a maglie fitte.

Versare latte e panna bollenti a filo dentro il pentolino col composto spumoso, amalgamando sempre bene con la frusta e successivamente riportare sul fuoco, frustando in continuazione sino a nuova ebollizione.

Spegnere e lasciare dolcemente raffreddare.

Nei bicchierini o in 4 ciotole tipo macedonia, mettere sul fondo delle meringhe sbriciolate o delle meringhette, e versare sopra la crema.

Lasciare raffreddare il tutto ancora un pò fuori frigo e poi dentro per almeno un'oretta o due.

Servire spolverizzando con scaglie di cioccolato fondente a piacere.



Troverete a breve questa ricettina sul magazine femminile [Donna in](#)...sempre ricco di tante belle idee di cucina, salute, moda attualità...

Io non manco mai di farci un giretto...e voi?!



Ora vi lascio, per un caldo e comodo amico...il letto!  
Spero di riuscire presto a tornare attiva come vorrei.....  
Nel frattempo vi ringrazio per tutto l'affetto che sempre mi  
dimostrate, a presto!

*Simona*