Delicia al limón



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Almíbar neutro

Agua: 1 L

Azucar: 500 grs.

Polvo de cáscara de limón

Cascara de limon: 1 Unidad

Raffaioli

Ralladura de limón: 4 Unidad
Huevos: 5 Unidades
Lemoncello: 2 Vaso
Harina 0000: 75 g
Jugo de Limón: 1/2 Unidad
Crema de leche: 500 cc
Crema pastelera: Cantidad deseada

Varios

Hojas de limonero: Cantidad necesaria

Preparación de la Receta

Raffaioli

- Separe las yemas de *huevo* de las claras.
- En una batidora coloque las claras a batir, agregue 25 gramos de azúcar y el *jugo* de **limón**.
- En un bowl a baño maría, bata las yemas con 25 gramos de azúcar, retire del fuego y siga batiendo hasta que forme un hilo, entre dos dedos.

- Agregue la *harina* bien tamizada en forma envolvente y las claras batidas.
- Rellene los moldes individuales , en forma de media esfera, previamente enmantecados y enharinados.
- Lleve al horno precalentado a 180° por 15 minutos.

Almíbar neutro

- En una olla coloque el agua junto con el azúcar.
- Lleve a ebullición y cocine hasta lograr un *almíbar*.

Armado

- Agregue a la *crema* pastelera la ralladura de los limones.
- Corte las puntas de la mitad de los raffaioli y vacíe el fondo de la otra mitad, rocíe con el lemoncello, coloque una cucharada de *crema* pastelera sobre cada raffaioli y tape con otro fondo de raffaioli ahuecado y tambien remojado
- En un bowl mezcle la *crema* pastelera restante con la *crema* de leche, semi batida y un poco de lemoncello.
- Sumerga rápidamente los raffaioli en el *almíbar*
- Luego bañe con la mezcla de *crema* pastelera y *crema* de leche.
- Reserve en la heladera.

Polvo de cáscara de limón

- En una placa para horno coloque la cáscara de *limón*.
- Lleve al horno a 180° hasta secar.
- Retire y coloque en un procesador
- Procese hasta lograr un polvo.

Presentación

- Decore con el polvo de *limón* y con las hojas del limonero.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/delicia-al-limon