



# Lemon curd

Ricetta di V-ZUG SpA



Preparazione 15 Min.  
Tempo di riposo 3 Ore  
Tempo di cottura 20 Min.  
Porzioni 4  
Elettrodomestico Combair-Steam SL dal 2017

## Preparazione

---

35 g di burro

2 uova

75 g di zucchero

1 limone, succo

Sciogliere il burro. Frullare le uova, lo zucchero e il succo di limone e incorporare il burro fuso alla fine.

Versare il composto in un sacchetto per sottovuoto e confezionare sottovuoto a intensità 1. Collocare il sacchetto sulla griglia all'interno della camera di cottura fredda. Cuocere.

**Vacuisine 85 °C per 15 Min.**

Togliere il sacchetto dalla camera di cottura, scuoterlo bene e lasciarlo raffreddare in frigorifero per circa 3 ore.

## Accessori

---

Sacchetti per sottovuoto

Griglia

