



## Budino al Limone

Limonlu Puding



1 kg. di latte  
1 bicchiere di zucchero a polverato  
2 cucchiali farina  
2 cucchiali d'amido  
Grattugiat di due limoni  
1 cucchiaio di margarina  
Cocco  
Noce pestata  
Cannella

# Si mettono nella latte fresca farina, amido e zucchero a polverato . Si miscelano prima d'inserimento sul fuoco per avere una miscelata omogenea.

# S'inserisce sul fuoco mediato.Si miscela sempre con un cucchiaio .

# Dopo che arrivata il modo di crema s'aggiunge garttugiat di limoni. Cosi si cucina ancora per 5 minuti.

# Si toglie dal fuoco. S'aggiunge la margarina il budino caldo. Si miscela finchè la margarina si scioglie.

# Si cocndvide nelle tazze. Si freddano nello frigo. Si figurano con mettersi sopra il coccc , noce pestate e cannella.

# Si servirsi.

Nota: Secondo delle risorse per la preparazione dolci dei lattei; zucchero s'aggiunge dopo per non perdersi il valore nutrizionale.