BUDINO DI LIMONI

Ingredienti:

- 2 limoni,
- 2 hg di burro,
- 2 hg di zucchero,
- 8 uova,
- 1 bicchierino di liquore,
- zabaglione,
- 1 po' di panna.

Far bollire i limoni, pulirli e pestarne la buccia nel mortaio.
Ben pestati, vi si aggiungono il burro, lo zucchero ed i tuorli d'uovo e si pesta bene il tutto, poi si aggiungono gli albumi montati a neve ed il liquore.
Si impanna lo stampo e si fa cuocere a fuoco lento.
Si copre con lo zabaglione.