BUDINO DI LIMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 2 limoni,
- 150 g di mandorle dolci,
- 6 uova,
- 50 g di zucchero a velo,
- 1 bicchierino di liquore,
- burro,
- farina.

Far cuocere in acqua per circa 1 ora i limoni, passarli sotto il getto dell'acqua fredda e poi al setaccio.
Tostare le mandorle, privarle della pellicina, tritarle e unirle ai limoni.
Incorporare i tuorli, il liquore, le chiare montate a neve e lo zucchero.
Versare il composto in uno stampo imburrato e infarinato, infornare per 30 minuti circa e servire freddo o tiepido