



Ingredienti

200g di biscotti McVitie's Original Digestive

50g di burro

4 tuorli

1 cucchiaio di zucchero di canna

1 confezione di latte condensato da 390g circa

120ml di succo di limone

la scorza grattugiata di un limone

Preparazione

Nel mixer sbriciolare finemente i biscotti, McVitie's Original Digestive, unire il burro fuso e amalgamare.

Con questo composto foderare il fondo di una tortiera a cerchio apribile.

In una ciotola montare i tuorli con lo zucchero fin quando non triplicano il volume.

Aggiungere il latte condensato e montare per altri 5 minuti.

Infine, aggiungere il succo di limone e la scorza e montare altri 2 minuti.

Versare il composto nello stampo e infornare per 25 minuti circa a 180 °C.

Lasciare raffreddare completamente a temperatura ambiente e poi riporre nel frigo.

E' deliziosa servita molto fredda.

<http://blog.giallozafferano.it/casadellemeraviglie/lemon-pie/>