

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Ambrosia

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 cucchiaio di maizena
400 g di zucchero
2 uova e 2 tuorli
1 arancia
vaniglia
noce moscata

PREPARAZIONE

1 Mescolate, in una piccola casseruola, lo zucchero con la maizena. Diluite il tutto, versandovi 1 1/2 bicchieri d'acqua (versate poco alla volta, mescolando, per evitare la formazione di grumi), mettete il recipiente sul fuoco e scaldate il liquido, mescolando per 3 minuti.

Sbattete le uova coi tuorli, un pizzico di vaniglia e di noce moscata, diluiteli con succo d'arancia e mescolatevi anche la buccia grattugiata. Aggiungeteli allo sciroppo tiepido e

proseguite la cottura, affinché la crema sia leggermente addensata.

Versate in coppe e servite con biscottini e granella di nocciole)

NOTE

L'ambrosia può essere arricchita con succhi d'altri frutti, con mandorle o uva passa, con rhum o altri liquori ecc.