

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Coppe alla nocciola

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 5 tuorli d'uovo
- 100 g zucchero
- 50 g farina
- 1/2 l latte
- 80 g nocciole sguosciate
- 200 g panna da montare
- 1 bustina vanillina.

PREPARAZIONE

- 1 Sbattete i tuorli con lo zucchero fino a ottenere una crema spumosa, aggiungete la farina e la vanillina; sempre mescolando unite il latte caldo. Fate bollire la crema per 5-6 minuti. Tostate le nocciole nel forno, quindi eliminate la pellicina e tritatele finemente. Quando la crema sarà fredda unite le nocciole tritate, incorporate la panna montata, versate in 4 coppe e mettete in frigo.