

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema ai chiodi di garofano

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

TUORLI 4

LATTE 500 ml

CHIODI DI GAROFANO 3

ZUCCHERO 3 cucchiaini da tavola

FARINA 2-3 cucchiaini -

### PREPARAZIONE

**1** In una ciotola mettete i tuorli con lo zucchero.

Montare con le fruste elettriche per 10 minuti.

Nel frattempo fate bollire il latte aggiungendo i chiodi di garofano.

Mentre il latte inizia a scaldarsi aggiungete la farina ai tuorli e mescolare bene il tutto.

Una volta che il latte ed il composto sono pronti mescolarli insieme.

Fate scendere il latte sopra i tuorli usando un setaccio.

Mescolare con una frusta a mano.

Fate cuocere la crema a bagnomaria sempre mescolando fino a quando comincia ad addensare.

Togliere dal fuoco e fate raffreddare.

Potete servire con delle fragole.

