

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al burro e latte condensato senza cottura

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di burro freddo ma lavorabile tagliato
in pezzi minuscoli
1 vasetto di latte condensato da 397 g.

PREPARAZIONE

1 Mettere il burro in una ciotola.



- 2 Cominciare a battere con le fruste a forte velocità per almeno 10 minuti. Il burro monta e diventa bianco.

Questo passaggio è fondamentale per la riuscita della crema.

Ecco il burro alla fine di questo processo.



- 3 Ora cominciare ad unire, sempre con la frusta in funzione, il latte condensato a poco a poco.



- 4 Battere sempre ad alta velocità e in altri 10 minuti la crema sarà pronta per farcire o decorare.





NOTE

La crema può essere congelata. Va poi fatta scongelare in frigorifero lentamente, anche se può accadere che tenda a separarsi. In questo caso, darle un'energica passata di fruste elettriche alla massima velocità e torna come nuova.