

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema al latte di Nanny

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

LATTE 200 ml  
ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola  
FARINA rasi - 2 cucchiari da tavola  
PANNA DA MONTARE ZUCCHERATA  
200 ml  
AROMA ALLA VANIGLIA fialetta - 1

### PREPARAZIONE

**1** In una casseruola mescolare la farina, lo zucchero e la vaniglia.

Fate bollire il latte.

Aggiungete lentamente il latte agli ingredienti secchi e mescolare bene per togliere tutti i grumi.

Rimettete sul fuoco per pochi minuti, la crema deve addensare.



**2** Fate raffreddare questa crema molto bene.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare bene la panna.

Unite la panna alla crema e mescolare bene.

