

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al mascarpone e latte condensato senza uova

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

250 g di mascarpone

150 g di latte condensato zuccherato.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il mascarpone ben freddo di frigorifero in una ciotola senza nulla.



- 2** Montarlo con le fruste elettriche a velocità massima fino ad ottenere una bella crema (pochi minuti).



- 3** Ora, pian pianino, con le fruste sempre in funzione, cominciare ad aggiungere il latte condensato, poco per volta.



4 Ed ecco la crema finita, dopo un altro paio di minuti.



5 E qui in una ciotola, per far vedere la consistenza.



NOTE

La crema si può surgelare. Farla poi scongelare lentamente in frigo e darle una rimescolata vigorosa con un cucchiaino di legno.