

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al pistacchio

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 300 ml

AMIDO DI MAIS 50 gr

ZUCCHERO 50 gr

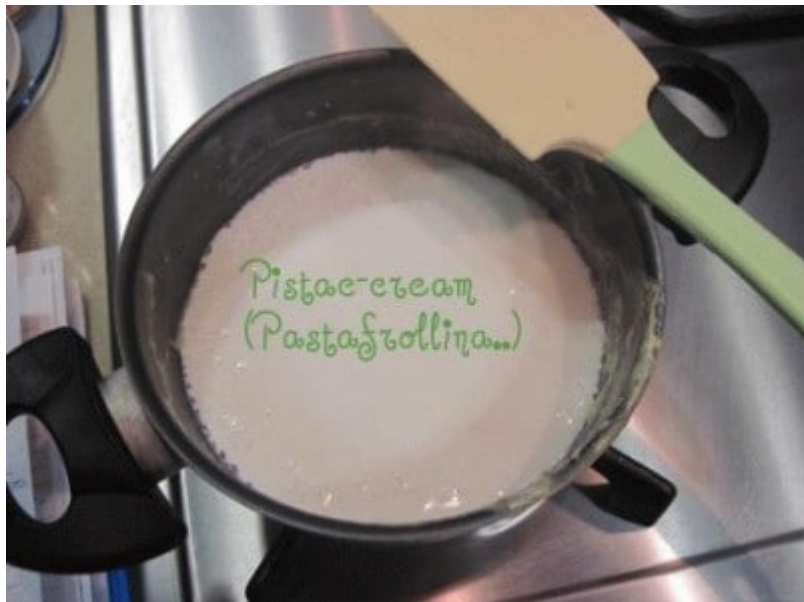
UOVA grande - 1

CREMA DI PISTACCHI 200 gr

PREPARAZIONE



2 In una casseruola scaldate il latte.



3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare l'uovo con lo zucchero per 2 minuti circa.



4 Aggiungete l'amido setacciato e poco alla volta il latte caldo.

Mescolare e rimettere sul fuoco.

Fate addensare la crema.



5 Unite la crema di pistacchi.



Pistae-cream
(PastaFrollina...)



Pistae-cream
(PastaFrollina...)