

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema al pistacchio di kitty87

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 15 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

PISTACCHI al naturale - 80 gr

LATTE 500 ml

TUORLI 3

FARINA 75 gr

VANILLINA 1 bustina

ZUCCHERO 100 gr

### PREPARAZIONE

**1** Nel tritatutto tritare finemente i pistacchi.

Mescolare in una casseruola il latte, la farina, lo zucchero, i tuorli e la vanillina.

Trasferite sul fuoco e fate addensare senza smettere di mescolare, quando la crema è pronta unite il pistacchio, coprite con pellicola e fate raffreddare.

