

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.

