

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al rhum

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

90 g zucchero
3 rossi d'uovo
75 g farina
1/2 l latte
30 g burro
1/2 bicchiere rum
savoardi
mandorle tritate

PREPARAZIONE

- 1 Battere le uova con lo zucchero, unirvi la farina e, poco alla volta, il latte bollito. Porre il composto su fuoco basso e mescolare finché non si addensi, unire il burro. Sistemare in coppette i savoiardi imbevuti di rhum e quando la crema è fredda versarvela fino a coprirli. Guarnire con mandorle tritate.