

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema alla frutta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 8 albicocche secche
- 8 prugne secche
- 10 spicchi mandarino
- 4 bicchieri latte scremato
- 4 cucchiaini zucchero
- 4 cucchiaini amido per dolci

PREPARAZIONE

1 Nel latte tiepido far rinvenire le albicocche e le prugne secche. Togliere la frutta dal latte e amalgamarlo con lo zucchero e l'amido.

Mettere il composto sul fuoco, portare a bollore mescolando, aggiungervi la frutta e levare dal fuoco.

Suddividere il composto nelle singole coppe e metterle in frigorifero per circa un'ora prima di servire.