

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema alla menta

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

3/4 l latte
4 tuorli
150 g zucchero
80 g farina
1 bustina vaniglia
4 cucchiai sciroppo di menta
cialde a piacere

PREPARAZIONE

- 1 Portare a ebollizione il latte, togliere dal fuoco e unire la vaniglia e lo sciroppo di menta. Mettere in pentola i tuorli con lo zucchero e sbattere il composto con una frusta per una ottenere una crema soffice, unire la farina e poco per volta, mescolando, il latte. Mettere sul fuoco e far addensare.
Versare in 4 coppette e lasciare in frigo per almeno 1 ora.
Servire con cialde.