

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema alle fragoline di bosco

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 15 min    COTTURA: 20 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile

---



## INGREDIENTI

UOVA medie - 4  
ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr  
FECOLA DI PATATE 15 gr  
LATTE INTERO 500 ml  
FRAGOLINE DI BOSCO cestino - 1

## PREPARAZIONE

**1** Pulite le fragoline e sistematele in una ciotola.



**2** Spolverizzatele con un cucchiaino di zucchero.



**3** Separate i tuorli dagli albumi.

Versate i tuorli in una casseruola con il fondo arrotondato.

Scaldate il latte.



4 Unite lo zucchero ai tuorli.



5 E montare leggermente con la frusta a mano.



6 Unite la fecola e mescolare bene con la frusta.





7 Unite il latte.



8 Mescolare bene e velocemente.





- 9 Quando avete ottenuto una crema omogenea, ponete la casseruola su fuoco bassissimo e continuate a mescolare finché la crema comincia ad addensare.



10 Versate subito la crema ancora calda sopra le fragoline.



11 Coprite la ciotola con pellicola trasparente e lasciate raffreddare.

