

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.

