

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema di Cognac

LUOGO: Europa / Italia / Valle d'Aosta

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



### INGREDIENTI

- 1 l di panna
- 1 l di latte
- 12 tuorli
- la buccia di 1 limone
- 150 g di zucchero
- 80 g di cacao amaro.

### PREPARAZIONE

- 1** In una pentola unire tutti gli ingredienti e mettere sul fuoco. Girare in continuazione con un cucchiaio di legno e togliere appena prima che inizi a bollire. Continuare a girare fino a raffreddamento completo. Passare attraverso un colino per eliminare le pellicine delle uova e le scorze di limone.