

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di latte alla vaniglia per farcire dolci o riempire merendine

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

4 albumi
25 g cucchiari da tavola di burro
75 g di di grasso vegetale
110 g di zucchero a velo
56 g di zucchero
48 g di latte in polvere
Poco meno di 1 bustina di vaniglia
2 gocce di estratto di limone.

PREPARAZIONE

1 Monta a neve ferma i 4 albumi.

Aggiungi lentamente i due tipi di zucchero e continua a sbattere. Rendi cremosi il burro e il grasso vegetale e mettili nella terrina insieme agli albumi e allo zucchero.

Aggiungi il latte concentrato e gli estratti di vaniglia e di limone.

Continua a sbattere fino a che gli ingredienti non sono ben amalgamati.

Il composto dovrebbe risultare liscio e leggermente spumoso. E' ideale per farcire dolci o riempire merendine.

Il sapore è molto simile (per non dire uguale) alla crema contenuta nelle merendine americane Twinkies.