

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di noci

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 1 l di latte intero
- 500 g di noci
- 3 fette di pane stantio
- 220 g di zucchero semolato.

PREPARAZIONE

1 Tostate il pane nel forno o nel tostapane.

Sgusciate le noci e passatele nel frullino per ottenere un trito finissimo.

Grattugiate il pane tostato.

Mescolate il trito di noci e quello di pane.

Sciogliete lo zucchero nel latte e portate a bollire la soluzione.

Aggiungete al latte il trito misto di noci e pane e cuocete per circa tre quarti d'ora.

Lasciate raffreddare la crema ottenuta a quando avrà raggiunto la temperatura ambiente.

2 Servite la crema in tazze o coppette accompagnandola, a piacere, con panna montata.