

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema dolce

LUOGO: Europa / Italia / Emilia-Romagna

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



PREPARAZIONE

1 Lavorare 4 tuorli d'uovo con 5 cucchiaini di zucchero, 5 cucchiaini di farina, un pizzico di sale e mezza scorza di limone grattugiato.

Aggiungere mezzo litro di latte caldo e fare cuocere la crema per 10 minuti, quindi stenderla sul tavolo bagnato con uno spessore di circa 1,5cm.

Quando sarà fredda tagliarla a rombi, passarla nell'albume montato a neve, poi nel pangrattato fine e friggerla nell'olio bollente.