

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema fritta

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 25 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 ml di latte
100 g di zucchero
85 g di farina
1 limone
1 tuorlo
2 uova intere
1 bustina di vanillina
abbondante olio di semi
poco pangrattato
sale.

PREPARAZIONE

1 Lavate il limone e tagliate la scorza del limone.



2 In una casseruola mettete il latte con la scorza e fate bollire.



3 In una casseruola mettete le uova, il tuorlo, lo zucchero ed il sale.



4 E mescolare 2 minuti con la frusta a mano.



5 Unite la vanillina.



6 E la farina setacciata.



7 E mescolare bene.



8 Togliete la scorza del limone dal latte.



9 Unite il latte al composto di uova e mescolare bene.



10 Portate a bollire e fate addensare senza smettere di mescolare (sarà pronta in 5 minuti circa).



- 11 Versate la crema sopra un piano di marmo o sopra un vassoio, spianatela a circa 2 cm, di altezza e lasciatela raffreddare.





12 Tagliate la crema a fettine.





13 Passate le fettine nel pangrattato.





14 In una padella portate a temperatura l'olio e friggere la crema.



15 Scolate ed adagiate le fettine di crema sopra un foglio di carta assorbente e servitele calde.

