

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema gelata

LUOGO: Europa / Italia

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



### INGREDIENTI

1 l latte bollito  
4 tuorli d'uovo  
3-4 cucchiari cacao  
100 g zucchero  
100 g fecola o farina  
un goccio di cognac  
scorza di limone

### PREPARAZIONE

- 1 Sbattere bene i tuorli con lo zucchero, unire la farina (o la fecola) e sciogliere con il latte. Dividere a metà il composto. Con una metà in una casseruola si fa la crema come al solito, rimescolando sempre e lasciando cuocere almeno 10 minuti. Si prende uno stampo, ci si mette un po' di rosolio e si versa la crema bollente e poi la si mette a bagno in una bacinella d'acqua fredda. All'altra metà si aggiunge il cacao e si mette a cuocere come la prima. Poi si versa nello stampo sopra la prima crema e si lascia al freddo finché è ora di portarla

in tavola.