

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Glassa al burro nocciola

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 5 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

BURRO 45 gr

ZUCCHERO A VELO setacciato - 150 gr

LATTE INTERO o 2, a scelta acqua - 1

cucchiaino da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il burro in una pentola dal fondo spesso e mettetelo a fuoco medio fino a quando si fonde e prende un colore marroncino, quindi rimuovetelo immediatamente dal fuoco.



- 2 Raccogliete in una ciotola media lo zucchero e incorporate lentamente il burro nocciola ed il latte, poco per volta, fino ad ottenere un composto liscio.



3 Verificate la densità con un cucchiaio, deve essere densa ma, se versata non deve rimanere nel cucchiaio.

Questa glassa va utilizzata immediatamente, ancora tiepida, perchè si solidifica in pochissimo tempo.

Provate anche la [ghiaccia reale colorata](#), perfetta per decorare i vostri dolci!