

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Rommergrøt

LUOGO: Europa / Norvegia

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



INGREDIENTI

- 1 lt. di panna densa
- 1 ¼ tazza di farina
- 2 tazze di latte
- 1 tazza di zucchero
- 1 cucchiaino di cannella tritata

PREPARAZIONE

- 1** Versare la panna in una casseruola pesante e scaldare fino a che inizi a bollire. Incorporare $\frac{3}{4}$ tazza di farina e montate il tutto con una frusta. Continuare a sbattere anche dopo che la farina si è ben amalgamata, fino a che il burro inizi a separarsi dalla panna. Quindi rimuovete la casseruola dal fuoco. Prendete il burro con un cucchiaino e versatelo in una ciotola. Continuate a mescolare continuando a far separare tutto il burro. Mettete il latte in un altro contenitore e portate ad ebollizione. Incorporate $\frac{1}{2}$ tazza di farina nel latte continuando a sbattere. Continuate a sbattere fino a che il composto diventi denso come un budino. Rimuovete dal fuoco, aggiungete al composto di panna e

sbattete con una frusta fino a che diventi tutto omogeneo.

Versate il tutto in una teglia da 2 litri. Cospargete di cannella e zucchero. Versate il burro che avete conservato in superficie. Servite caldo.