

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema fredda senza uova

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **molto bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: **molto facile**

NOTE: **+ 1 ORA DI RIPOSO**



La crema fredda al latte è un dessert al cucchiaio senza uova, ideale per rinfrescare le calde giornate estive con un tocco goloso e sfizioso.

INGREDIENTI PER CUCINARE LA CREMA FREDDA

LATTE INTERO 500 gr

PANNA FRESCA LIQUIDA 200 gr

AMIDO DI MAIS 50 gr

ZUCCHERO SEMOLATO 100 gr

MIELE 10 gr

BACCELLO DI VANIGLIA o una bustina di vanillina - 1

CIOCCOLATO FONDENTE 40 gr

COME FARE LA CREMA FREDDA

- 1 Versa in una casseruola 400 g. di latte intero, aggiungi lo zucchero semolato e inizia a scaldare il liquido zuccherato a fiamma dolce. In un tagliere incidi la bacca di vaniglia ed

estrai i semi con la punta di un coltello.

Aggiungi i semi di vaniglia al latte caldo e mescola con la frusta a mano fino a che lo zucchero si sarà sciolto completamente.





- 2 Unisci, infine, anche il miele. Setaccia la farina di mais nella ciotola con il restante latte e mescola accuratamente. Dovrai mescolare bene in modo da togliere tutti i grumi.





3 Versa il composto così ottenuto nella ciotola con il latte caldo. Mescola e porta a bollore, infine trasferisci la crema in una ciotola.

Copri la ciotola con pellicola per alimenti, poi lascia raffreddare dapprima a temperatura ambiente, successivamente in frigorifero.





4 Intanto taglia a pezzetti grossolani il cioccolato fondente. Quando la crema si sarà addensata monta la panna fresca liquida con le fruste elettriche, dovrà essere montata a neve ferma. Riprendi la crema ormai fredda e falla rinvenire mescolando con una frusta a mano.

Incorpora la panna montata alla crema, un cucchiaino alla volta, con dei movimenti circolari dal basso verso l'alto, in modo da non smontare il composto.







- 5** Termina distribuendo in 4 bicchieri la crema al latte fredda. Decora la superficie con le scaglie di cioccolato.





PROVA LA CREMA FREDDA, UN DOLCE ESTIVO SENZA UOVA, FACILE DA

La crema fredda è un dessert estivo ideale per rinfrescare le tue giornate più calde. Questo dolce al cucchiaio, **privo di uova**, è perfetto per chi cerca un dessert leggero ma allo stesso tempo cremoso e appagante.

Realizzata con pochi ingredienti come panna, latte e zucchero, la crema fredda è facile da preparare e può essere personalizzata con l'aggiunta di aromi come vaniglia, limone o cioccolato. **Servita ben fredda**, è un piacere da gustare dopo un pasto o come merenda durante le calde giornate estive. *Segui la nostra guida passo dopo passo per preparare una crema fredda che conquisterà tutti con la sua leggerezza e il suo gusto fresco.*

SE TI È PIACIUTA LA CREMA FREDDA, PROVA ANCHE QUESTE RICETTE

[Spumone al caffè](#)

[Panna cotta al kiwi](#)

[Crema caramel](#)

[Tiramisù con pavesini](#)

[Tiramisù alla ricotta](#)