

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al burro con nocciole

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

100 g di burro freschissimo

60 g di zucchero al velo

1 uovo

50 g di nocciole tostate.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete il burro un poco ammorbidito e a pezzetti in una terrina precedentemente scaldata con acqua bollente e asciugata e, con una frusta o con un cucchiaino di legno pulitissimo (che non sia stato usato per intingoli vari); lavoratelo energicamente sino ad averlo montato.

Unite allora, poco alla volta, lo zucchero al velo (precedentemente setacciato, per evitare che nella crema si formino dei grumi), un tuorlo e, 50 g di nocciole precedentemente tostate un poco in forno, pelate e pestate nel mortaio sino ad averle ridotte in pasta,

oppure tritate finissime.

- 2 A piacere, il tuorlo può essere sostituito da una cucchiata di crema pasticciera fredda. Se avete una macchina sbattitrice vi consiglio di usarla, risparmierete tempo e fatica e la crema riuscirà meglio.