

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al cacao

di: *sandy80*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

AMIDO DI GRANO (oppure amido di mais) - 40 gr

LATTE 400 ml

CACAO AMARO 20 gr

ZUCCHERO 30 gr

NOCCIOLE TRITATE 40 gr

LATTE CONDENSATO 50 gr

AROMA A PIACERE

PREPARAZIONE



2 In una ciotola mettete amido, cacao, zucchero e latte.





3 Mescolare e trasferite in una casseruola dopo aver setacciato il composto.





- 4 Fate cuocere per 10 minuti continuando a mescolare fino a quando la crema comincia ad addensare.



- 5 Fatela raffreddare.



6 Unite le nocciole, l'aroma ed il latte condensato.



7 E mescolare.



8 Questa crema è ottima per farcire un pan di spagna.





NOTE