

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al latte di Nanny

di: *Nanny*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

LATTE 200 ml

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

FARINA rasi - 2 cucchiari da tavola

PANNA DA MONTARE ZUCCHERATA
200 ml

AROMA ALLA VANIGLIA fialetta - 1

PREPARAZIONE

1 In una casseruola mescolare la farina, lo zucchero e la vaniglia.

Fate bollire il latte.

Aggiungete lentamente il latte agli ingredienti secchi e mescolare bene per togliere tutti i grumi.

Rimettete sul fuoco per pochi minuti, la crema deve addensare.



2 Fate raffreddare questa crema molto bene.

In una ciotola e con le fruste elettriche montare bene la panna.

Unite la panna alla crema e mescolare bene.

