

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema al mascarpone e latte condensato senza uova

di: *L'Araba Felice*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

250 g di mascarpone

150 g di latte condensato zuccherato.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere il mascarpone ben freddo di frigorifero in una ciotola senza nulla.



- 2** Montarlo con le fruste elettriche a velocità massima fino ad ottenere una bella crema (pochi minuti).



- 3** Ora, pian pianino, con le fruste sempre in funzione, cominciare ad aggiungere il latte condensato, poco per volta.



4 Ed ecco la crema finita, dopo un altro paio di minuti.



5 E qui in una ciotola, per far vedere la consistenza.



NOTE