

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema al pistacchio

di: *Brucola*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 10 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



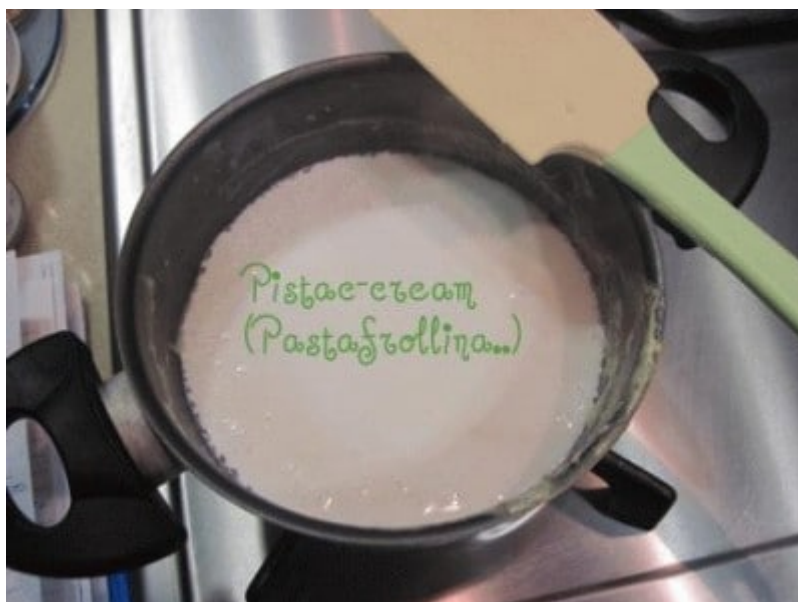
## INGREDIENTI

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO 300  
ml  
AMIDO DI MAIS 50 gr  
ZUCCHERO 50 gr  
UOVA grande - 1  
CREMA DI PISTACCHI 200 gr

## PREPARAZIONE



2 In una casseruola scaldate il latte.



3 In una ciotola e con le fruste elettriche montare l'uovo con lo zucchero per 2 minuti circa.



4 Aggiungete l'amido setacciato e poco alla volta il latte caldo.

Mescolare e rimettere sul fuoco.

Fate addensare la crema.



5 Unite la crema di pistacchi.



Pistae-cream  
(Pastafrollina...)



Pistae-cream  
(Pastafrollina...)