

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema al pistacchio di kitty87

di: *kitty87*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **5 min**    COTTURA: **15 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



## INGREDIENTI

PISTACCHI al naturale - 80 gr

LATTE 500 ml

TUORLI 3

FARINA 75 gr

VANILLINA 1 bustina

ZUCCHERO 100 gr

## PREPARAZIONE

**1** Nel tritatutto tritare finemente i pistacchi.

Mescolare in una casseruola il latte, la farina, lo zucchero, i tuorli e la vanillina.

Trasferite sul fuoco e fate addensare senza smettere di mescolare, quando la crema è pronta unite il pistacchio, coprite con pellicola e fate raffreddare.

