

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema al rhum

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



## INGREDIENTI

2 bicchieri di buon vino bianco  
5 gr di fecola di patate  
rhum a volontà  
un tuorlo  
150 gr di zucchero .

## PREPARAZIONE

- 1 Fate scaldare il vino con lo zucchero e cuocete a fuoco bassissimo fino ad ottenere uno sciroppo spesso. Diluite la fecola con il rhum. Fate ispessire.  
Battete i tuorli con la forchetta e mescolateli allo sciroppo caldo insieme al rhum e alla fecola. Questa crema non deve bollire, conservatela calda a bagnomaria.