

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema alla panna per gelati

LUOGO: Europa / Italia

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

molto facile



INGREDIENTI

250 g di panna freschissima

50 g di zucchero vanigliato

1 albume d'uovo.

PREPARAZIONE

1 Montare a neve gli albumi.

Aggiungere lo zucchero, anche tutto in una volta, e continuare a battere finché il composto sarà lucidissimo (circa due minuti).



2 Montare a neve fermissima la panna.



3 Aggiungere, a cucchiaiate, l'albume alla panna, mescolando con una frusta d'acciaio, delicatamente dal basso verso l'alto.

