

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema alla vaniglia

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



INGREDIENTI

Un litro di latte
6 tuorli d'uova
(per 1/2 litro usarne 4)
100 gr di zucchero
un baccello di vaniglia

PREPARAZIONE

1 Fate bollire un baccello di vaniglia nel latte e procedere come per la CREMA INGLESE.