

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema batida con frutas

LUOGO: Sud America / Argentina

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

- 2 bicchieri di latte
- 50 g di burro
- 200 g di zucchero
- 1/2 bustina di vaniglia
- 1 limone
- 1 albume
- 400 g di frutta fresca

### PREPARAZIONE

- 1 Questo dessert va preparato al momento di servirlo. Iniziate dalla preparazione della crema: sciogliete il burro in un pentolino e amalgamatevi la farina. Diluite la pastella che si è formata con il latte, versato poco alla volta, mentre di va rimescolando. Incorporate al liquido la metà dello zucchero, la vaniglia e la scorza del limone grattugiata. Ponete il recipiente sul fuoco e lasciate che il composto si rassodi, raggiungendo l'ebollizione. Alla fine, spento il fuoco, incorporate alla crema l'albume montato a neve. Versate la crema in coppette in cui sia già stata messa la frutta a cubetti a macerare con

zucchero e succo di limone.