

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema con i savoiardi

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

- 1 pacco di Savoiardi
- 6 tuorli d'uovo
- 5 bicchieri di latte intero
- 10 cucchiari di zucchero
- la scorza di un limone
- 2 bicchieri di cognac.

### PREPARAZIONE

1 In un vassoio un po' profondo distribuite i Savoïardi, uno accanto all'altro e bagnateli con il cognac. In una pentola sbattete i tuorli con lo zucchero finchè non diventeranno spumosi, aggiungete poi il latte tiepido. Iniziate a mescolare il tutto a fuoco basso incorporando anche la scorza del limone evitando di far bollire.

Ai primi bollori togliete dal fuoco, continuate a mescolare per alcuni minuti e poi versate la crema sopra i Savoïardi.

Lasciare raffreddare a temperatura ambiente per 30 minuti e mettere il tutto in frigo per almeno 3 ore prima di servire.