

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di castagne e vino cotto

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

- 4 cucchiaini di farina di castagne
- 4 cucchiaini di zucchero
- 4 tuorli d'uovo
- 1/2 l di latte intero
- 1 cucchiaino di vino cotto
- 1 striscia di buccia di arancio grattugiata

PREPARAZIONE

- 1 Con una frusta amalgamare la farina, i tuorli d'uovo e lo zucchero; poi versare in una pentola il latte e, a fuoco lento, aggiungere il composto di farina rimestando continuamente con un mestolo di legno. Quando la crema inizia a prendere corpo, aggiungere il vino cotto e la buccia grattugiata.

Servire sia calda che fredda, guarnendo con un goccio di vino cotto.