

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di Cogne

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Valle d'Aosta*

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



INGREDIENTI

- 1 l di panna
- 1 l di latte
- 12 tuorli
- la buccia di 1 limone
- 150 g di zucchero
- 80 g di cacao amaro.

PREPARAZIONE

- 1** In una pentola unire tutti gli ingredienti e mettere sul fuoco. Girare in continuazione con un cucchiaino di legno e togliere appena prima che inizi a bollire. Continuare a girare fino a raffreddamento completo. Passare attraverso un colino per eliminare le pellicine delle uova e le scorze di limone.