

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema di latte alla vaniglia per farcire dolci o riempire merendine

di: *Camillina*

LUOGO: Europa / Italia

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



INGREDIENTI

- 4 albumi
- 25 g cucchiaini da tavola di burro
- 75 g di di grasso vegetale
- 110 g di zucchero a velo
- 56 g di zucchero
- 48 g di latte in polvere
- Poco meno di 1 bustina di vaniglia
- 2 gocce di estratto di limone.

PREPARAZIONE

1 Monta a neve ferma i 4 albumi.

Aggiungi lentamente i due tipi di zucchero e continua a sbattere. Rendi cremosi il burro e

il grasso vegetale e mettili nella terrina insieme agli albumi e allo zucchero.

Aggiungi il latte concentrato e gli estratti di vaniglia e di limone.

Continua a sbattere fino a che gli ingredienti non sono ben amalgamati.

Il composto dovrebbe risultare liscio e leggermente spumoso. E' ideale per farcire dolci o riempire merendine.

Il sapore è molto simile (per non dire uguale) alla crema contenuta nelle merendine americane Twinkies.