

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema dolce

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Emilia-Romagna*

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



PREPARAZIONE

1 Lavorare 4 tuorli d'uovo con 5 cucchiaini di zucchero, 5 cucchiaini di farina, un pizzico di sale e mezza scorza di limone grattugiato.

Aggiungere mezzo litro di latte caldo e fare cuocere la crema per 10 minuti, quindi stenderla sul tavolo bagnato con uno spessore di circa 1,5cm.

Quando sarà fredda tagliarla a rombi, passarla nell'albume montato a neve, poi nel pangrattato fine e friggerla nell'olio bollente.