

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticceria all'uva

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

UOVA 2

FARINA 2 cucchiari da tavola

ZUCCHERO 2 cucchiari da tavola

SUCCO DI UVA MOSCATO 2 bicchieri

PREPARAZIONE



2 In una casseruola mettete lo zucchero, la farina e l'uovo.

Mescolare per 2 -3 minuti ed unite il succo di uva.



3 Trasferite la casseruola su fiamma bassa e fate addensare mescolando spesso.



Il succo di uva potete ricavarlo centrifugando gli **NOTE** acidi d'uva.