

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema zabaione

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

2 uova
50 g di zucchero semolato
15 g di fecola di patate
5 cucchiai di marsala secco.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Unire i tuorli con lo zucchero e la fecola.



3 Sbatterli con le fruste elettriche sino ad ottenere un composto soffice e gonfio.



4 A questo punto, unire, sempre mescolando e poco alla volta, il marsala.



5 Versare in una casseruola e mettere sul fuoco dolce, meglio se a bagnomaria.



6 Spegnere quando si sarà addensata.



7 Dato che si tratta di una crema di forte sapore è consigliabile unirla alla panna o alla crema pasticciera.

