

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Salsa / Crema inglese

---

LUOGO: Europa / Italia

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

---



### INGREDIENTI

- 6 tuorli
- 1/2 l di latte
- 80 g di zucchero
- 1 stecca di vaniglia.

### PREPARAZIONE

**1** Ecco gli ingredienti:



2 Mettere il latte a bollire insieme alla stecca di vaniglia.



3 Nel frattempo, mettere in un tegame adatto al bagnomaria i tuorli con lo zucchero.



4 Sbattere bene (senza montare il tutto).



5 Unirvi il latte a bollore girando subito bene in modo da non far cuocere l'uovo.



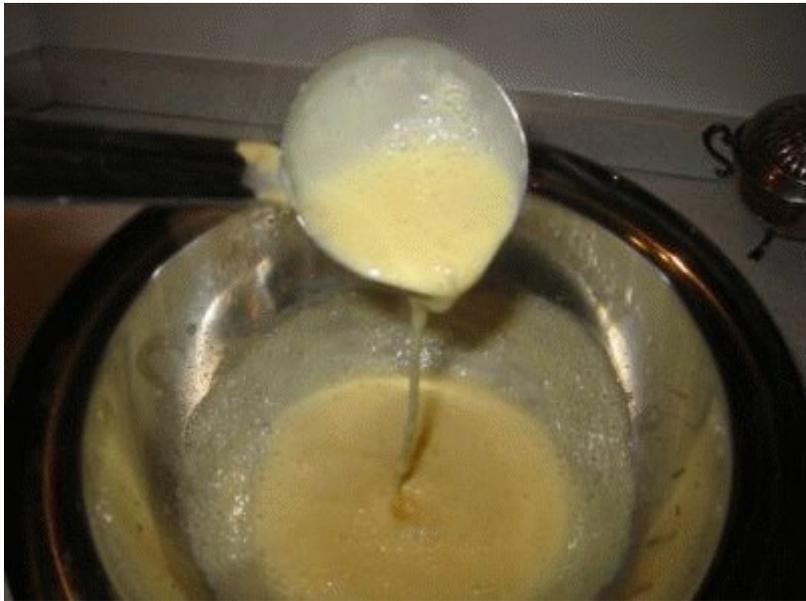
6 Porre sul fuoco a bagnomaria.



7 Mescolare continuamente con una frusta,



8 fino a che non si addenserà un pò, ecco come deve essere la consistenza.



9 Anche che fuori dal fuoco continuerà a cuocere e ad addensare un pò. Immergere il contenitore di cottura in un tegame freddo appena levato dal fuoco.

