

CREMA BIANCA

Ingredienti

- zucchero (60gr)
- 3 tuorli d'uovo
- zucchero a velo (30gr)
- crema di latte (250ml)

Come si prepara

Montare i tuorli uniti allo zucchero con una frusta elettrica fino ad ottenere un impasto cremoso e completamente bianco.

A parte montare la crema di latte con 3 cucchiaini di zucchero a velo.

Mescolare la crema montata alle uova montate con un movimento leggero dal basso verso l'alto per non farla smontare.

Difficoltà: 2

Tabella nutrizionale

Valore energetico	238 kcal 996 kJ
-------------------	--------------------

Tags

creme, occasioni speciali, dolce, budino, Crema bianca

