

## CREMINE VANIGLIA E PISTACCHIO

### Ingredienti

- latte
- zucchero (120g)
- panna fresca da montare (250ml)
- vaniglia
- amido di mais (30g)
- pasta di pistacchi (20g)

### Come si prepara

Versare il latte in un pentolino, tenendone da parte 1 bicchiere.

Aggiungere la panna, lo zucchero e la vaniglia aperta togliendo i semini con la punta di un coltello e aggiungendoli al latte.

Portare a ebollizione, lentamente, su fuoco basso.

Nel frattempo sciogliere l'amido nel latte freddo. A ebollizione, aggiungere il latte con l'amido, e mescolare per un paio di minuti con una frusta finché il tutto non si addensi, sempre a fuoco basso.

Dividere la crema fra due ciotole, e incorporare in una delle due la pasta di pistacchi.

Coprire entrambe le creme con della pellicola facendola aderire direttamente alla crema, e lasciar intiepidire.

Versare infine nei recipienti individuali, alternando la crema al pistacchio e quella al naturale e servire.

**Difficoltà:** 3

**Tempo:** 50

**Gradimento:** 3

### Tags

bambini, new, dolci al cucchiaio

