

LO ZABAIONE

Ingredienti

- zucchero (100gr)
- 4 tuorli d'uovo
- Marsala (120ml)

Come si prepara

In un pentolino mescolate i tuorli d'uovo con lo zucchero, fino ad ottenere un composto ben montato.

Unite il Marsala sempre mescolando.

Mettete il composto sul fuoco a bagnomaria e continuate a batterlo con una frusta finchè il suo volume non sarà raddoppiato e non risulterà abbastanza spumoso.

Servire subito.

Difficoltà: 2

Tempo: 30

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	297 kcal 1243 kJ
-------------------	---------------------

Tags

creme, basi, budini, dolci farciti, Zabaione

