

SALSA DOLCE ALLA VANIGLIA

Ingredienti

- 4 uova
- latte (500ml)
- zucchero (280gr)
- panna liquida (500ml)
- vaniglia

Come si prepara

Incidere 4 stecche di vaniglia nel senso della lunghezza e immergerle in infusione nel latte la sera prima tenendola in frigo.

Con l'aiuto delle fruste elettriche, incorporate lo zucchero alle uova fino ad ottenere un composto soffice e leggerissimo, dovrà essere di colore bianco.

Unire piano il latte e la panna al composto di uova e zucchero.

Disporre il tegame in un bagnomaria caldo e far cuocere dolcemente mescolando continuamente, la crema dovrà addensarsi leggermente.

Togliere dal fuoco, passare al setaccio fine e servire.

Difficoltà: 2

Tags

creme, salse, basi, dolci al cucchiaio, crema, dolci e dessert, Salsa dolce alla vaniglia

