



Crema allo zabaione - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci al cucchiaio - marsala secco

Ingredienti:

Zucchero gr 140, farina gr 40, 375 gr di latte intero, 5 tuorli, 1 bustina di vanillina, una noce di burro, sale e 50 gr di marsala secco.

Versate in un pentolino 300 gr. di latte e il marsala secco con la vanillina. A parte, mescolate con un cucchiaio di legno i tuorli, un pizzico di sale, la farina ben setacciata e lo zucchero, poi unite, poco alla volta e senza mai smettere di mescolare, prima il latte freddo poi quello bollente. Quando gli ingredienti si sono bene amalgamati, versate il tutto nel pentolino, rimettetelo su fuoco moderato e lasciatevelo, senza mai smettere di mescolare, per circa due minuti, a partire dall'inizio dell'ebollizione. Lasciate raffreddare mescolando ogni tanto per non fare formare la pellicola in superficie.

eCucinando.it