



Semifreddo di mamma Anna - [Visualizza sul sito](#)
di deboraraska

dolce - parfait

Ingredienti:

6 uova (4 tuorli e 2 intere)
8 cucchiaini di zucchero
80 g di amido di mais
scorza di limone
1 baccello di cannella
1 litro di latte
savoiardini (dipende dallo stampo)
liquore archemes

Procedimento:

Montare a neve le uova con lo zucchero, sciogliere l'amido in un pochino di latte, unire il latte restante e setacciare la farina, agitare bene per non far venire i grumi, legare bene la cannella insieme alla buccia di limone con una spago (così poi la potrete togliere a fine cottura), mettere sul fuoco. Fare attenzione quando si inizia a rapprendere, mescolare forte con un cucchiaino di legno (sembra che si formino i grumi, ma non preoccupatevi, se continuate non accadrà). Potete fare anche una crema di due colori diversi, fa ancora più effetto... Bagnare uno stampo di metallo con acqua e rivestirlo di savoiardi bagnati nel liquore, unire la crema e appena freddo far riposare in frigo almeno per una notte.