

Crema alle pesche e zafferano



Ingredienti

- 500g latte
- 4 tuorli
- 40g farina
- 100g zucchero
- 200g pesche fresche o sciroppe
- 2 cucchiari liquore al limone
- Ingredienti per decorare:
- 100g pesche sciroppate
- 40g ribes rosso
- qb menta



Porzioni
persone



Portata
Dolce



Tempo
20 minuti



Difficoltà
Media



Cottura
In
casseruola



Kcal per
persona
324*

* Calorie calcolate da Quadò Editrice Srl (software Easydiet aggiornamento 2007)

I nostri partner

DOLCI CUCINA



Preparazione

- 1** In una casseruola portare a bollore il latte, quindi aromatizzare con lo zafferano CANNAMELA.
- 2** Allontanare dal fuoco e lasciare in infusione per 10 min.
- 3** Sbattere i tuorli con lo zucchero.
- 4** Aggiungere un poco di latte, mescolare bene e incorporare la farina con l'aiuto di una frusta.
- 5** Diluire il composto con il restante latte.
- 6** Trasferire il composto in una casseruola, porre sul fuoco e sempre mescolando addensare la crema. Allontanare dal calore e trasferire la crema in una ciotola.
- 7** Frullare la frutta con il liquore, poi incorporarla alla crema. Fare raffreddare per 10 min mescolando ogni tanto.
- 8** Versare la crema nelle coppe, decorare con la frutta e la menta e servire.