

Le Ricette

Tutto il buono del mondo in un blog

Crema al cioccolato

Strawberry · Friday, January 22nd, 2010

Ingredienti:

- mezzo litro di latte
- 6 tuorli di uova
- 50 gr farina
- 200 gr zucchero
- 80 gr cacao

Preparazione:

In un pentolino portare ad ebollizione il latte. In un tegame sbattete i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere un composto spumoso, incorporate lentamente il cacao e la farina, amalgamare bene con una frusta da cucina, versateci il latte bollente e continuate a mescolare fino a quando la crema non è densa e omogenea e lasciare raffreddare. La crema così ottenuta può essere usata sia per farcire biscotti, torte , bignè oppure servita in coppette con dei biscotti.

This entry was posted on Friday, January 22nd, 2010 at 3:54 pm and is filed under [Dolci](#), [Italiane](#), [Ricette](#), [Salse](#)

You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can skip to the end and leave a response. Pinging is currently not allowed.