



Crema al caffè - [Visualizza sul sito di silvia](#)

uova - caffè solubile

Crema al caffè

Ingr.:

1 uovo + 1 tuorlo

6 cucchiaini rasi di zucchero

3 cucchiaini di farina

1 cucchiaio scarso di fecola

400 gr. di latte

3 bustine di caffè solubile.

Esecuzione:

Montare le uova con lo zucchero, aggiungere poi la farina e la fecola, setacciate.

Nel MO: far quasi bollire il latte con il caffè solubile.

Versare il lattecaffè sulle uova, farina e fecola, frustando un attimo, poi mettere a fuoco dolce e appena raddensa spegnere.

eCucinando.it