



Bimby: Crema alle nocciole - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

1/2 lt. di latte  
gr. 100 di zucchero  
gr. 40 di farina  
gr. 125 di nocciole tostate  
3 uova  
un bicchierino di Rum

Tritare le nocciole: 15 sec. Turbo. Togliere le nocciole e senza sciacquare il boccale mettere tuorli e zucchero: 20 sec. vel. 6. Aggiungere farina, latte e rum: 1 min. 100° vel. 1 (controllare dal foro del coperchio: quando si addensa spegnete.) Fate raffreddare, unite le nocciole: 20 sec. vel. 3.

eCucinando.it