



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

Ingredienti:

6 tuorli

200 gr. di zucchero

400 gr. di latte

1 bustina di vanillina

1 pizzico di sale

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 5' - 80° - vel 3. Togliere subito dal boccale porre in una terrina e lasciare raffreddare.

eCucinando.it