



Crema al burro alle nocciole - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce - dolci al cucchiaio - nocciole

Ingredienti:

burro freschissimo gr 100,
zucchero al velo gr 60,
1 uovo,
50 gr di nocciole tostate .

Procedimento:

Mettete il burro un poco ammorbidito e a pezzetti in una terrina precedentemente scaldata con acqua bollente e asciugata e, con una frusta o con un cucchiaio di legno pulitissimo (che non sia stato usato per intingoli vari); lavoratelo energicamente sino ad averlo montato.

Unite allora, poco alla volta, lo zucchero al velo (precedentemente setacciato, per evitare che nella crema si formino dei grumi), un tuorlo e, cinquanta grammi di nocciole precedentemente tostate un poco in forno, pelate e pestate nel mortaio sino ad averle ridotte in pasta, oppure tritate finissime. A piacere, il tuorlo può essere sostituito da una cucchiata di crema pasticciera fredda.

(Ricetta di "gennarino.org").