



Crema dessert al mandorlato - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

dolce . dolci al cucchiaio - mandorlato

Ingredienti:

25 gr. di crema di latte

20 gr di latte

150 gr. di mandorlato

4 tuorli d'uovo

1 cucchiaio da minestra raso di zucchero

Preriscaldate il forno a 170°

Tritate nel mixer il mandorlato (io ho usato quello di Cologna Veneta). Riscaldate in un pentolino il latte e la crema di latte, unitevi il mandorlato tritato e fatelo sciogliere a fiamma bassa.

Montate con il frullino i 4 tuorli con il cucchiaio di zucchero, unitevi il mandorlato e amalgamate bene.

Suddividete il composto in 4 ciotoline. Versate in un tegame dell'acqua bollente e accomodatevi le ciotoline. L'acqua deve arrivare fino a metà altezza delle ciotoline. Infornate e cuocete a bagno maria per circa 30 minuti.

Fate raffreddare in frigo per almeno mezza giornata o meglio se per una notte.

ah, non l'ho detto ma io le uova le ho montate dopo aver sciolto il mandorlato quindi, quando l'ho aggiunto si era intiepidito

