

CREMA PASTICCIERA ALLA VANIGLIA



Preparazione : 5 min - **Riposo :** 2 ora(e) - **Cottura :** 12 min - **Materiale :** -

Ingredienti :

- 500 ml di latte a temperatura ambiente - 6 tuorli - 30 g di Maizena® - 2 stecche di vaniglia - 20 g di burro - 20 g di farina - 100 g di zucchero

1. Versare nel contenitore gli ingredienti e gli stecche di vaniglia tagliate in due e grattati.

2. Togliere il tappo e avviare il programma ESPERTO, 12 minuti/velocità 4/95°C.

Cook Expert ■