

ZABAIONE



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 4 tuorli - 75 g di zucchero in polvere - 50 g di succo d'arancia (1 arancia) - 2 cucchiaini di Cointreau®

1. Nel contenitore di metallo, mettere i tuorli con lo zucchero ed il succo d'arancia.
2. Inserire lo sbattitore, togliere il tappo e avviare il programma ESPERTO 10 minuti/velocità 4/68°C.
Raggruppare la preparazione* sul fondo del contenitore se necessario.
3. Quando lo zabaione comincia ad addensarsi (dopo circa 7 o 8 minuti), aggiungere il liquore dall'apertura.

Cook Expert ■