

## CREMA ALLA VANIGLIA



---

**Preparazione :** 10 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 8 min - **Materiale :** -

---

**Ingredienti :** 4-6 persone

- 4 fogli di gelatina (4 g) - 1 stecca di vaniglia - 40 g di zucchero in polvere - 500 ml di panna fresca - 5 tuorli - 25 g di Maizena® (amido di mais)

---

1. Immergere i fogli di gelatina in una bacinella di acqua fredda per 5 minuti.
2. Mettere tutti gli ingredienti insieme (con l'interno dello spicchio di vaniglia e i fogli di gelatina strizzati) nel contenitore di metallo.
3. Avviare il programma ESPERTO, 8 minuti/velocità 5/95°C.
4. Riavviare il programma ESPERTO, 2 minuti/velocità 10 (senza scaldare).

Cook Expert ■