

CREMA DESSERT ALLA VANIGLIA

Ricetta tedesca



Preparazione : 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 9 min - **Materiale :** -

Ingredienti : Per 4 persone

- 30 g di zucchero - 1/2 baccello di vaniglia - 400 ml di latte intero - 100 ml di panna liquida - 1 pizzico di sale - 30 g di maizena

1. Mettere lo zucchero, i semi di vaniglia e il baccello aperto nella bacinella inox e frullare con il programma ESPERTO 1 minuto / velocità 18 (senza scaldare).
2. Aggiungere 350 ml di latte, la panna liquida e il sale. Far cuocere con il programma ESPERTO 7 minuti / velocità 2A / 105°C.
3. Mescolare il latte con il resto della maizena e aggiungere questa miscela dal foro del coperchio. Avviare il programma ESPERTO 2 minuti / velocità 3 / 105°C.
4. Mettere la panna liquida nei bicchierini e servirla fredda o tiepida. La crema dessert alla vaniglia si abbina perfettamente con le fragole in estate o con altri frutti di bosco.

Cook Expert ■