

CREMA DI MANDORLE



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

Ingredienti : 6-8 persone

- 165 g di zucchero in polvere - 165 g di polvere di mandorle - 165 g di burro morbido* - 3 uova

1. Nel contenitore di metallo, mettere lo zucchero, la polvere di mandorle e il burro e avviare il programma ESPERTO, 1 minuto/velocità 10 (senza scaldare). Aggiungere le uova uno ad uno e riavviare il programma ESPERTO, 4 minuti/velocità 13 (senza scaldare). Se necessario, mescolare.

Cook Expert ■