

## CREMA INGLESE



---

**Preparazione :** 5 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

---

### **Ingredienti :**

- 500 ml di latte temperato - 6 tuorli - 80 g di zucchero - 1 stecca di vaniglia

---

1. Mettere nel contenitore il latte, lo zucchero, i 6 tuorli e la stecca di vaniglia tagliata a metà, poi avviare il programma ESPERTO, 10 minuti/velocità 4/80°C.

Cook Expert ■

© Fotografie Sandra Mahut  
© Hachette Livre (Marabout) 2016