

CREMA DESSERT

PER 4 CREME PICCOLE

PER LA BASE

Panna liquida	100g
Latte.....	400g
Maizena (amido di mais)	40g
Zucchero	40g
Baccello di vaniglia del Madagascar NOROHY	1 baccello

MONTAGGIO & FINITURA

In una casseruola, **unire** la panna, lo zucchero e la maizena. **Aggiungere** i semi di vaniglia e il latte.

Scaldare a fuoco basso, **mescolando continuamente**, fino a quando il composto non si addensa.

Distribuire la crema negli stampini e **lasciare raffreddare**, prima di **riporre** al fresco.



Ricetta offerta da:



Una ricetta originale di:
Guillemette Auboyer

@norohyvanille
norohy.com

È vietata la riproduzione o la
diffusione, salvo per uso privato.

Crediti fotografici:
Agenzia **CRU**.