

## CREMA AL BURRO CON ALBUMI

### Ingredienti:

100 g di acqua

485 g di zucchero

5 albumi (175 g.)

520 g di burro freddo a dadini

### Procedimento:

Fate cuocere lo zucchero con l'acqua fino alla temperatura di  $121^{\circ}\text{C}$ , intanto cominciate a montare gli albumi.

Non appena lo zucchero avrà raggiunto la giusta temperatura versatelo a filo su gli albumi continuando a montare la meringa fino a che non sia tiepida.

Quindi unite il burro tutto in una volta lavorando a media velocità.

Quando il burro è completamente incorporato aumentate la velocità e continuate a lavorare fino a che la crema non sarà spessa e liscia.

Aromatizzate a piacere la crema con scorza di agrumi, estratto di vaniglia, qualche goccia di liquore, ecc.

