

CREMA AL CAFFÈ

Ingredienti:

3 tuorli

4 cucchiaini di zucchero

1 cucchiaino di farina

1/2 bicchiere di latte

1 tazzina di caffè

150 ml. di panna fresca

Procedimento:

Mescolare i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina e il caffè.

Portare il latte a bollore e aggiungere il composto e mescolare finché diventa denso.

Quando è fredda aggiungere la panna montata.

Si può usare per farcire crostate e tortine di pasta frolla.

