

CREMA ALLA NUTELLA (di Angelica Cozza)

Ingredienti:

500 ml di latte

100 gr. di farina

100 gr. di zucchero

1 uovo

1 tuorlo e vanillina

1 barattolo da 400gr di nutella

Procedimento:

riscaldare il latte con l'essenza della vaniglia, lavorare con una frusta a mano le uova con lo zucchero facendole spumare ben bene.

Aggiungere la farina incorporandola senza grumi, poi poco latte sciogliendo eventuali grumi e poi versare tutto il latte.

Mettere sul fuoco e a fuoco medio e far cuocere la crema fin quando è densissima.

A questo punto con la crema caldissima si uniscono le 2 creme e si amalgamano molto bene.

