



www.ilricettariodibianca.com

Crema alle mandorle

Ingredienti

60 g di mandorle tostate

100 g di zucchero

40 g di farina

1 uovo intero

3 dl di latte

20 g di burro

L'ho fatta al momento per farcire una torta.

Fare un croccante di mandorle. Mettere sul fuoco lento un pentolino con dentro 60 g di zucchero e far caramellare senza mai girare. Quando è caramellato unire le mandorle fuori dal fuoco, mescolare bene, e mettere su un foglio di carta forno o su un piano di marmo oleato.

Far freddare e tritare fine.

Ora lavorare in un pentolino l'uovo intero con lo zucchero restante. Unire la farina e lavorare, unire le mandorle e lavorare, versare a filo il latte caldo e cuocere a fuoco lento finchè addensa.

Unire il burro quando è calda e mescolare bene. Servire in coppette o per farcire torte.

Ricetta di [KATY85](#)