
CREMA AL BURRO (BASE)

Ingredienti:

- burro freschissimo gr 100,
- zucchero al velo gr 60,
- 1 uovo,
- 1 liquore molto profumato che sarà quello che darà il nome alla crema (cointreau, grand marnier, galliano, maraschino, vaniglia, amaretto di saronno, rum ecc.).

Mettete il burro un poco ammorbidito e a pezzetti in una terrina precedentemente scaldata con acqua bollente e asciugata e, con una frusta o con un cucchiaio di legno pulitissimo (che non sia stato usato per intingoli vari), lavoratelo energicamente sino ad averlo montato.

Unite allora, poco alla volta, lo zucchero al velo (precedentemente setacciato, per evitare che nella crema si formino dei grumi), un tuorlo e, goccia a goccia, una o due cucchiainate circa di liquore.

A piacere, il tuorlo può essere sostituito da una cucchiainata di crema pasticciera fredda.

Se avete una macchina sbattitrice vi consiglio di usarla, risparmierete tempo e fatica e la crema riuscirà meglio.