

CREMA PLOMBIÈRES

Ingredienti:

- 4 tuorli,
- un cucchiaio di farina di riso,
- 3 bicchieri di latte,
- 180 g. di zucchero,
- un bicchierino di liquore (brandy),
- una tazza di panna montata dolce.

Lavorate i tuorli con la farina e poi aggiungetevi il latte bollente e lasciate cuocere fino a che la crema non si sia addensata.

Unitevi allora lo zucchero in polvere mescolando bene.

Al momento di servire, incorporate alla crema un bicchierino di liquore e una tazza di panna montata.

Potete servirla in coppe su savoiardi bagnati nel liquore e guarnirla con ciliegine candite.