
CREMA AL BURRO CON LE NOCCIOLE

Ingredienti:

- burro freschissimo gr 100,
- zucchero al velo gr 60,
- 1 uovo,
- 50 gr di nocciole tostate.

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 cucchiaino 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, cinquanta grammi di nocciole precedentemente tostate un poco in forno, pelate e pestate nel mortaio sino ad averle ridotte in pasta, oppure tritate finissime.

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.