

CREMA AMOR

INGREDIENTI:

150 gr. di burro
50 gr.- di farina
100 gr. di zucchero
¼ di latte
2 uova intere ed un tuorlo
Cialde

PROCEDIMENTO:

Sbattere le uova con lo zucchero , aggiungere la farina e il latte, amalgamare il tutto e mettere sul fuoco tenendo mescolato. Quando la crema si addensa levarla dal fuoco, sbatterla bene, poi rimetterla sul fuoco, quindi lasciarla raffreddare bene.
Sbattere il burro finché diventi cremoso e aggiungerlo alla crema che deve diventare molto liscia. A piacere mettere un po' di liquore (cognac o rhum).
Con questa dose si ottengono circa 15 amor

(ricetta di Virginia Mari)