

Crema di vaniglia nei gusci



Esecuzione: Media

Preparazione: 25

Cottura: 15

Dosi per 4 persone

Metti ogni uovo nel portauova e incidi la calotta con un piccolo coltellino appuntito. Svuotalo separando i tuorli dagli albumi. Lava delicatamente i gusci cercando di togliere completamente la pellicola bianca che sta all'interno, poi falli asciugare a temperatura ambiente. Metti il baccello di vaniglia inciso in una casseruola con il latte, scalda bene e toglilo dal fuoco. Raccogli i 4 tuorli in una casseruola, aggiungi lo zucchero e sbattili con una frusta fino a montarli. Filtra il latte e versalo a filo sui tuorli, sempre mescolando con la frusta.

Versa di nuovo tutto nella casseruola, metti a fuoco basso e fai cuocere per 10 mescolando continuamente, fino a che la crema velerà il cucchiaino. Togli dal fuoco la crema e lasciala intiepidire mescolando di tanto in tanto. Versala negli 8 gusci e servila con i biscottini.

Ingredienti per 4 persone

- **Per la crema:**
- 8 uova
- 1 baccello di vaniglia
- 2,5 dl di latte
- 100 g di zucchero
- 16 biscotti di sfoglia lunghi e stretti