CREMA GATEAUX CON TUORLI D'UOVO

CREMA AL BURRO

INGREDIENTI

GRANCREMA	g 1.000
ZUCCHERO	g 200
LATTE	g 200
TUORLO	g 80

PREPARAZIONE

-Mescolare tuorlo e zucchero, far bollire il latte ed aggiungerlo al composto precedentemente preparato.

-Portare il tutto ad ebollizione quindi porre in frigorifero per 2-3 ore.

-Montare GRANCREMA insieme al composto in planetaria con frusta a fili grossi a media velocità per 15 minuti circa.