



Crema al burro



[Zucchero semolato](#)



Difficoltà media



40 minuti

Ingredienti

- 250 g Zucchero
- 75 g Acqua
- 10 g Miele
- 125 g Tuorli d'uovo (circa 6)
- 1 bacca Vaniglia
- 500 g Burro a temperatura ambiente

Procedimento



1. Versate lo zucchero, l'acqua ed il miele in una casseruola piccola, preferibilmente di rame. Fate cuocere il composto fino a 120°C.



2. A parte, mettete a montare i tuorli in uno sbattitore elettrico e versate lo zucchero cotto a filo sui tuorli e fate montare il tutto fino quasi a raffreddamento.



3. Aggiungete il burro morbido tagliato a pezzi, l'interno del baccello di vaniglia e rendete la crema spumosa continuando a montare.