

Crema al mascarpone

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà bassa

20 minuti

Ingredienti

- **100g** Zucchero 100% italiano
- **80ml** Acqua
- **5** Tuorli
- **500g** Mascarpone

Procedimento

1. Preparate lo sciroppo di zucchero: versate lo zucchero 100% italiano in un pentolino, aggiungete l'acqua e portate a bollore.
2. In una ciotola, rompete le uova, separando i tuorli dagli albumi.
3. Unite poi lo sciroppo ai tuorli e sbattete il tutto a mano con una frusta.
4. Aiutandovi con un cucchiaio di legno, aggiungete il mascarpone al composto e amalgamate il tutto usando una frusta.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED