



Crema zabaione



[Zucchero semolato](#)



Difficoltà bassa



10 minuti

Ingredienti per la crema zabaione

- 120 g Uova (circa 2)
- 100 g Tuorli d'uovo (circa 5)
- 350 g Zucchero semolato
- 50 g Farina
- 300 g Marsala secco

Procedimento



1. In una casseruola, fate scaldare a fuoco lento il marsala. Nel frattempo, mettete le uova ed i tuorli in una terrina, aggiungete lo zucchero e montate leggermente il composto.



2. Incorporate per ultima la farina e mescolate bene per sciogliere eventuali grumi. Quando il vino è bollente, aggiungetene una parte al composto di uova.



3. Riversate il tutto nel vino e cuocete, mescolando velocemente finché la crema non si addensa. È importante far bollire la crema 3/4 minuti a fuoco lento fino al suo cambiamento di colore.



4. Versate la crema ottenuta su di un piatto e fatela raffreddare coperta con della carta pellicola per evitare che si solidifichi la superficie.