

Salsa alla vaniglia

Zucchero semolato 100% italiano

Difficoltà bassa

10 minuti

Ingredienti per la Salsa alla Vaniglia

- **250 g** Latte
- **75 g** Tuorli d'uovo (circa 4)
- **50 g** Zucchero semolato
- **12 g** Farina
- **1/2 bacca** Vaniglia
- **1 limone** Scorza grattugiata di un limone

Procedimento



1. Mettete a bollire il latte in una casseruola con la scorza di limone.



2. A parte sbattete i tuorli con lo zucchero aggiungendo il sale e l'interno del baccello di vaniglia. Infine, incorporate la farina per ultima.

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



3. Quando il latte arriva a bollore, aggiungetene una parte al composto di uova per stemperarlo, poi cuocete il tutto a fuoco lento senza far bollire troppo. Lasciate intiepidire e usate la salsa per accompagnare i vostri dolci o biscotti.

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