



## Salsa alla vaniglia



[Zucchero semolato](#)



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.



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.