magimix

PICCOLE CREME AL POMPELMO

Preparazione : 10 min - **Riposo :** 1 Ora(e) - **Cottura :** 10 min + 30 min - **Materiale :** Spremiagrumi

Ingredienti : 4 persone

- 1 grosso pompelmo - 3 grosse uova - 1 cucchiaio raso di Maizena - 125 g di zucchero semolato - 4 cucchiaini di zucchero di canna

1. Spremere il pompelmo e versare 30 cl di succo in un pentolino con lo zucchero.
2. Riscaldare 10 minuti a fuoco lento, mescolare e lasciar intiepidire.
3. In una ciotola, sbattere con la frusta le uova intere con la Maizena
4. Incorporare il succo di pompelmo tiepido senza smettere di mescolare e quindi versare in 4 stampini rotondi.
5. Far cuocere le creme 30 minuti a bagnomaria o in un cuoci vapore. Far raffreddare.
6. Spolverare le creme con lo zucchero di canna e metterle almeno 1ora in frigorifero. Servire ben fresche.

Duo Salad & Juice ■

Duo Plus XL ■