

ZABAIONE GRATINATO



Preparazione : 15 min - **Riposo :** 30 min - **Cottura :** 10 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4-6 persone

- 8 tuorli - 80 g di zucchero in polvere - 175 ml di succo d'arancia (1 arancio)

1. Mettere nel contenitore le tuorli, il zucchero in polvere e il succo d'arancia.
2. Inserire lo sbattitore di albumi, togliere il pressino e avviare il program ma ESPERTO, 9 minuti/velocità 7/75°C.
3. Versare il preparato in una pirofila, aggiungere della frutta tagliata a pezzi e infornare per 15 minuti a 180°C.

Cook Expert ■