

# Crema al cioccolato bianco ricetta Bimby

## INGREDIENTI

250 g cioccolato bianco

20 g farina 00

250 g latte

20 g zucchero

- 2 tuorli



Mettere nel boccale il cioccolato: 10 sec. vel. 8.  
Togliere dal boccale il cioccolato bianco e senza lavare il boccale aggiungere il latte, i tuorli, la farina e lo zucchero: 6 min. 90° vel. 4.



Aggiungere il cioccolato messo da parte: 2 min. 50° vel. 3.

Trasferire la crema in una ciotola, coprire con pellicola a contatto e lasciare raffreddare completamente.

Mettere in frigorifero fino al momento di servirla.

Oggi Cucina Rosanna

Rosanna Lillo