

Crema de cacao

Crema de cacao

Ingrediente :

6 linguri zahar pudra, 2 pachete unt sau Rama, 6 oua intregi, 6 linguri cacao

Preparare :

Se freaca untul cu zaharul pina devine spuma, se adauga cacao, se amesteca, apoi se incorporeaza ouale unul cite unul. Se pune la rece. Aceasta crema se poate folosi in toate blaturile, este o crema cruda, foarte usor de preparat.