

Crema de vanilie

Crema de vanilie

Ingrediente :

1/2 l lapte, 4 galbenusuri, 1/2 lingurita faina, 2 linguri zahar, 1/2 baton vanilie, dulceata de zmeura, frisca

Preparare :

Se fierbe laptele, se pune zaharul si vanilia. In acest timp se pun intr-un vas galbenusurile si faina, se amesteca bine sa nu se faca cocoloase si se toarna in laptele care fierbe, se amesteca repede (tot ca sa nu se faca cocoloase), se lasa pina da 2-3 clocote, se toarna in cupe. Se lasa sa se racoreasca. Dupa ce s-a racorit bine se adauga dulceata de zmeura si frisca. Se dau la frigider.