



CREMA AL SIDRO DOLCE CON CRUMBLE DI POPCORN

Preparazione: ca. 30 min.

In frigo: ca. 1 ora

Valore nutritivo: Porzione (1/4):
345 kcal / 23 G / 28 C / 7 P

PER 4 CIOTOLINE DA 3 DL L'UNA

5 dl di sidro dolce
2 c. di maizena
3 uova
50 g di zucchero
1 limone

2 dl di panna intera

50 g di popcorn
caramellato

ECCO COME SI FA

1. Crema al sidro dolce: in una pentola mescolare con la frusta il sidro dolce, la maizena, le uova e lo zucchero. Aggiungere la scorza grattugiata e 1 c. di succo di limone. Portare a bollore a fuoco medio mescolando continuamente. Una volta che il composto inizia ad addensarsi, togliere immediatamente la pentola dal fuoco e continuare a mescolare per ca. 2 minuti. Filtrare la crema con un colino, raccogliendola in una ciotola, coprire con una pellicola trasparente facendola aderire alla crema, lasciar raffreddare e mettere in frigo per ca. 1 ora.

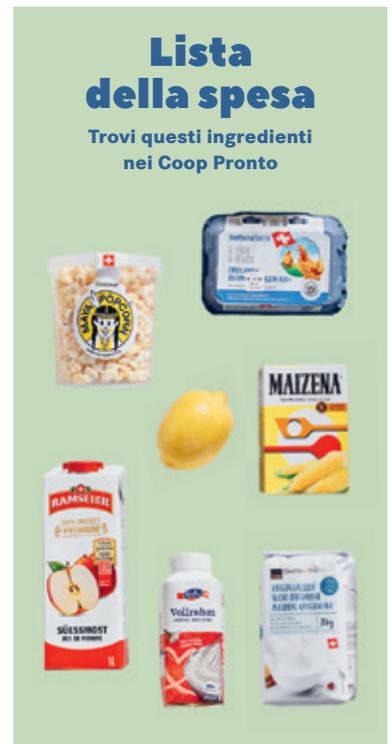
2. Panna montata: montare a neve la panna, mescolare la crema finché non è liscia, quindi incorporare metà della panna. Distribuire la crema al sidro dolce nelle ciotoline.

3. Impiattamento: distribuite la panna montata rimasta sulla crema e guarnite con il popcorn.

Si può preparare anche in anticipo: preparare la crema senza panna montata 1 giorno prima, coprire e conservare in frigo.

Lista della spesa

Trovi questi ingredienti
nei Coop Pronto



In collaborazione con

Betty Bossi