

# CREMA ALLA FRANGIPANI

Ingredienti per 6 persone:

- 130 g di farina,
- 130 g di zucchero,
- mezza bustina di vanillina,
- sei uova,
- 3/4 di latte,
- 80 g di burro,
- amaretti.

Setacciate la farina e fatela cadere in una casseruola di smalto: unite lo zucchero e la vanillina e mescolate bene gli ingredienti.

Rompete le uova e aggiungete sei tuorli e due albumi al miscuglio, mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno per ottenere un composto perfettamente amalgamato.

Diluite quindi molto lentamente con il latte e mettete il recipiente su una fiamma moderatissima, e tenetelo finché la crema non comincerà a bollire.

E' molto importante, nel frattempo, continuare a mescolare lentamente perché c'è pericolo che il composto si attacchi al fondo al fondo della casseruola.

Quando la crema raggiungerà l'ebollizione, lasciatela bollire molto lentamente ancora per qualche minuto, quindi levatela, incorporatevi il burro a piccoli pezzi e 40 g di amaretti che avrete precedentemente messo in un canovaccio e ridotto in minutissime briciole con il batticarne.

Mescolate energicamente per amalgamare bene il tutto e mettete il recipiente in una bacinella di acqua fredda.

Quando la crema si sarà raffreddata, trasferitela in una coppa di cristallo, guarnendo con altri amaretti.

Tenete presente che la crema alla frangipani può essere servita come dessert, ma è soprattutto adatta a farcire dolci. Inoltre è preziosa per chi ha poco tempo da dedicare in cucina o vuole fare bella figura con ospiti improvvisi: infatti è possibile prepararla con considerevole anticipo e conservarla in frigorifero per diversi giorni: risulterà ancora migliore.