

## CAFFÉ IN CREMA

Ingredienti per 4 persone:

- 1 bicchiere caffè forte
- 1 bicchiere latte
- 1 bustina vaniglia
- 3 tuorli d'uovo
- 3 cucchiari zucchero

Per servire:

- alcuni biscottini secchi

Mescolate un bicchiere di caffè forte con un bicchiere di latte e una bustina di vaniglia.  
Lavorate tre tuorli con tre cucchiari di zucchero e fate cuocere a bagnomaria versandovi piano piano il latte e caffè.  
Fate cuocere fino a che la crema non sarà abbastanza densa.  
Quindi servitela immediatamente, calda accompagnata da biscottini secchi.