CREMA PROFUMATA

Ingredienti:

- Un quarto di latte,
- 2 uova,
- 70 g di zucchero,
- un cucchiaio di farina,
- cannella in polvere.

Sbattete i tuorli con lo zucchero, unitevi la farina e, poco per volta e sempre mescolando, anche il latte.
Mettete la crema su fuoco bassoe, mescolando, fatela cuocere per 5-10 minuti, fino a che si sarà addensata.
Unite un cucchiaino di cannella e fatela raffreddare mescolando ogni tanto.