



Crema italiana

Crema italiana

[Mas recetas Cremas en http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php](http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php)

Ingredientes:

80gr. de azúcar, 12 yemas de huevo, un poco de canela en polvo y 1/4 litro de vino dulce.

Pasos a seguir:

- 1) En un cazo, se echan las yemas, el vino dulce, la canela y el azúcar.
- 2) Se bate con las varillas hasta conseguir que esté espumoso.
- 3) Se pone a fuego fuerte y se remueve seguido hasta que se espese bien.
- 4) Retirar del fuego y lista para servir caliente.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/cremas/crema-italiana-73.php>