

LO SPEZIALE

# Crema allo zafferano



Con  
zafferano  
biologico

*lospeziale.bio*

# Crema allo zafferano

**INGREDIENTI** per 4 persone (4 fette)

**Tuorli d'uovo** 3 | **Zucchero** 3 cucchiaini | **Farina** 3 cucchiaini  
**Latte** ½ l | **Zafferano** ½ bustina

## PROCEDIMENTO

In una casseruola, montate con una frusta i tuorli d'uovo con lo zucchero, incorporate la farina e aggiungete il latte con lo zafferano.

Ponete la casseruola su fiamma media e cuocete per 10 minuti mescolando continuamente con un cucchiaino di legno finché la crema si sarà addensata.

Lasciate raffreddare e mettete in frigorifero.

Servite il panettone con la crema calda o fredda a piacere.

**Zafferano biologico**  
*Monastero di Siloe*

Scansiona e acquista.



*lo speciale . bio*