

Ricetta: **Salsa alla vaniglia**

Author: WWW.MISYA.INFO

Ecco la ricetta della salsa alla vaniglia.

Ingredienti per 4 persone:

200 ml di panna per dolci

100 ml di latte

1 stecca di vaniglia

1 cucchiaino di essenza di vaniglia

1 cucchiaino raso di fecola di patate

Procedimento per preparare la Salsa alla vaniglia

Portate a bollire la panna e il latte insieme ad una stecca di vaniglia e ad un cucchiaino di essenza di vaniglia.

Appena inizierà a bollire, aggiungete 1 cucchiaino raso di fecola di patate setacciata per addensare.

Lasciate raffreddare e servite la salsa alla vaniglia.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO