



**MySocialRecipe**

Questa ricetta è mia!



**Ricetta N. RE003121 - Ricetta di tradizione**

**Registrata in data 02 Set 2019 alle ore 17:53**

**da TINA MIRAGLIA**

**Livello di difficoltà: Medio**

**Piatto tipico della regione: Campania**

**Piatto tipico della stagione: Estate**

**Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato**

## 'Doce 'e sott' a tazza

Tempo di preparazione: 26 minuti

### Ingredienti per 4 persone

0.4 ml Latte  
0.160 g Zucchero semolato  
0.08 g Caffè (Caffè Vergnano)  
0.025 g Amido di mais  
5 Tuorli d'uovo  
0.115 g Farina "00"  
0.065 g Burro di bufala

### Strumenti di cottura

Pentolino, forno, frusta, abbattitore.

### Preparazione

Per la crema catalana ho messo in un pentolino 0.200 ml di latte riscaldandolo, allo stesso tempo in una ciotola ho amalgamato lo zucchero con i tuorli d'uovo e a cottura ultimata anche il latte del pentolino. Poi ho preso altri 0.100 ml di latte e li ho mischiati a freddo con 0.025 g di maizena aggiungendoli insieme al composto precedentemente preparato portando tutto a ebollizione. Alla fine ho versato il tutto nelle tazzine raffreddandole nell'abbattitore.

Per quanto riguarda il cucchiaino di pasta frolla ho amalgamato il burro e lo zucchero ammorliti, ho aggiunto il caffè, farina e tuorlo d'uovo impastando il tutto insieme creando una pallina omogenea e messa a riposare in frigo per 5 minuti.

Steso 2 cm di pasta frolla ho creato la forma del cucchiaino l'ho infornato per 10 minuti a 160°.