



ZABAIONE CON MOSCATO DI TRANI

Ingredienti

1 parte tuorlo d'uovo fresco
1 parte di zucchero semolato
1 parte di moscato

Procedimento

- Lavoriamo il tutto con una frusta su fuoco vivace, il composto non deve superare 80°C.
- Serviamo con amaretti e mandorle pralinate.

A piacer anche con scaglette di cioccolato lamponi freschi, perché no anche con il pregiatissimo tartufo bianco.