

Scaldare un litro di latte con un po' di vaniglia. Mettere 4 tuorli d'uovo in una pentola, unire 150 g. di zucchero e sbattere con un cucchiaio di legno. Diluire con il latte e mettere il composto sul fuoco. Sempre mescolando, versare pian piano la farina di neccio quanto basta e lasciare addensare facendo in modo che la crema non bollisca mai. Farla intiepidire e unire due albumi montati a neve mescolando il tutto. Versare il tutto in una terrina, mettere in frigo per 5/6 ore. Al momento di servire decorare con panna montata.