

## Come fare la crema di pistacchio: la ricetta per l'estate



di Laura De Rosa - 23/03/2019 11:06

Se cercate un dolce sfizioso ma alternativo nel sapore, la crema di pistacchio è senz'altro perfetta. Ha infatti un gusto inconfondibile e decisamente unico, e inoltre può essere preparata facilmente anche in casa.



iStock

La **crema di pistacchio** è un dolce davvero appetitoso e si può preparare facilmente anche in casa, seguendo le indicazioni della nostra **ricetta**. Rappresenta un'ottima alternativa alla classica crema di nocciole, ed è anche più leggera rispetto a quest'ultima. Per prepararla occorrono pochi ingredienti, oltre alla nutella e all'essenza di pistacchio, anche maizena, latte, zucchero e semplice burro.

Scopriamo come prepararla in casa in poche mosse seguendo passo passo la nostra sfiziosa ricetta per questo dolce irresistibile.



## Informazioni

### Difficoltà

Facile

### Categoria

Dolci al cucchiaio

### Preparazione

20 minuti

### Tempo totale

20 minuti

### Dosi

3

## Ingredienti

### Nutella di pistacchio

3 cucchiaini

### Latte

250 ml

### Maizena

25 gr

### Zucchero

30 gr

### Essenza di pistacchio

Mezzo cucchiaino

### Burro

30 gr

## Preparazione

1. Inserire nell'impastatrice con cottura a induzione incorporata lo zucchero e la maizena e azionare per un minuto la pala.
2. Versare il latte dal coperchio, versare anche la nutella di pistacchio e l'essenza, quindi avviare la cottura a temperatura due per circa 5 minuti.

3. Trasferire il composto così ottenuto in un recipiente e aggiungere il burro, mescolando bene.

Vota la ricetta

