



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Sciumette



4 Persone

dolci Categoria

media Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **ciotola, casseruola, sbattitore elettrico o frusta da cucina, schiumarola, tegamino, piatto da portata dai bordi alti**

Ingredienti

- 1 litro di latte
- 4 uova
- 70 g di zucchero
- 70 g di pistacchi al naturale
- 1 cucchiaio di farina 00
- cannella in polvere

Preparazione Sciumette

Passo 1.

Separate i tuorli dagli albumi, montate a neve gli albumi con 50 g di zucchero aiutandovi con una frusta da cucina o uno sbattitore elettrico.

Passo 2.

Tenete da parte un bicchiere di latte e mettete il resto a bollire in una casseruola, versatevi poi a cucchiariate l'albumi montato a neve, man mano che le sciumette si rapprendono, scolatele con una schiumarola e tenetele da parte.

Passo 3.

Aggiungete al latte in cui avete cotto le sciumette un cucchiaino di farina e lo zucchero restante, mescolate bene facendo attenzione a far sciogliere eventuali grumi, mettete su fuoco basso e cuocete fino ad ottenere una crema.

Passo 4.

Ritirate dal fuoco e fate raffreddare.

Passo 5.

Sbattete i tuorli con la frusta fino a renderli ben spumosi, poi incorporateli alla crema fredda.

Passo 6.

Frullate i pistacchi, scaldare in un tegamino il bicchiere di latte tenuto da parte ed aggiungetevi i pistacchi

tritati, mescolate e cuocete per 10 minuti.

Passo 7.

Unite alla crema precedentemente preparata, rimettete sul fuoco e fate cuocere a fuoco basso mescolando continuamente per 10 minuti.

Passo 8.

Ponete le sciumette su un piatto da portata dai bordi alti e ricopritele con la crema, spolverate con cannella e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 07/10/2018
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)