



# Crema di Percoche ricetta veloce

Sbuccia quattro belle percoche abbastanza mature (volendo puoi sostituire le percoche con le pesche o le nettarine ), tagliale in quattro spicchi, quindi ancora a pezzetti. versale nel frullatore con poco latte parzialmente scremato ed avvia il programma, fino a composto fluido ed omogeneo.

Ora ascia a riposo il frullato e intanto, a parte, in un piccolo pentolino, mescola lo zucchero con il rimanente latte parzialmente scremato ed aggiungi i quattro tuorli sbattuti in precedenza. fai addensare la crema sul fuoco dolce, senza fare alzare il bollore, continuando a mescolare di continuo.

Appena raffreddata , incorpora alla crema il composto frullato in precedenza. dopo aver amalgamato i due composti per bene, versa la soluzione in coppette singole. ultima decorando, a piacimento, con fettine di pesca cruda e/o foglioline di menta, quindi lascia riposare le coppette in frigorifero per alcune ore.