

Il cake design di Claudia Deb. Crema zabaione e biscotti al moscato



zabaione e biscotti al moscato

di Claudia Deb

Una piacevole tentazione a base di ingredienti semplici e genuini. Una gustosissima crema densa e vellutata accompagnata da biscotti leggeri e fragranti. E la tavola della festa diventa più briosa.

Ingredienti per i biscotti al moscato:

usa un bicchierino come dosatore

1 bicchierino di zucchero per l'impasto, più q.b. per la copertura

1 bicchierino di vino moscato

1 bicchierino di olio di semi

farina q.b.

Procedimento:

Versa in una terrina zucchero, olio e vino. Mescola e aggiungi poco alla volta la farina precedentemente setacciata, quanto basta per ottenere un impasto compatto e che non si attacchi alle mani. Stendi l'impasto e taglia i biscotti con i cutter che preferisci. Passa ogni biscotto da un solo lato nello zucchero e adagia su una teglia coperta con carta da forno. Cuoci in forno preriscaldato a 180° per circa 15 minuti. Sforna e fai raffreddare.



Ingredienti per la crema zabaione al moscato

Ingredienti per la crema zabaione al moscato:

4 tuorli

4 cucchiari di zucchero

8 cucchiari di vino moscato

cannella q.b.

Procedimento:

Metti tuorli e zucchero in una casseruola dal fondo pesante (l'ideale è il polsonetto o ponzonetto) e lavora con una frusta fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Trasferisci la casseruola sul fuoco a bagno maria e, continuando a sbattere con la frusta, versa il vino a filo. Fai cuocere fino a quando inizia il primo accenno di bollore (fai attenzione: la crema non deve bollire). Spegni e versa immediatamente in una ciotola o una coppa.

Cospargi con cannella e servi con i biscotti al moscato.