

ZABAGLIONE

INGREDIENTES:

1 cubilete de azúcar glass

2 huevos

4 yemas de huevo

2 cubiletes de moscatel

1 cubilete de agua o zumo de naranja

PREPARACIÓN

Colocar la mariposa en las cuchillas y añadir todos los ingredients. Programar 3 minutos, 60 °, velocidad 3. Calentar unos 2 o 3 minutos hasta que espese y se ponga cremoso, a 80 ° y velocidad 3.

Servir inmediatamente con galletas crujientes.

Si no queremos que tenga alcohol, podemos cambiar el vino por zumo de naranja.