

## Zabaglione freddo *(Dolci)*

### Preparazione

Montate a lungo i tuorli della uova con lo zucchero fino a renderli bianchi e spumosi. Quindi unite poco alla volta il marsala e il vino. Quando la crema ha una consistenza omogenea ponete sul fuoco, a fiamma bassissima, e sempre continuando a mescolare portate a cottura. Non fate mai bollire. Quando il composto si presenta ben gonfio ritirate e versate lo zabaglione in una coppa. Lasciate raffreddare e servite decorando con panna montata non dolcificata cosparsa con un pizzico di caffè in polvere.

### Informazioni

**Preparazione** 25 minuti

**Dosi per** 4 persone

**Difficoltà** Facile

la terra di Puglia



**ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP**

Autentici prodotti di Puglia solo su  
[shop.laterradipuglia.it](http://shop.laterradipuglia.it)

**Sconto del 10%**

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

### Ingredienti

**Uova** 4 unità

**Zucchero** 80 grammi

**Vino** 60 millilitri (marsala secco)

**Vino bianco** 100 millilitri