

ZABAIONE CALDO AI DATTERI

Un abbraccio avvolgente tra zabaione e datteri...

Ingredienti:

8 Datteri
1 Arancia
4 Tuorli
4 Cucchiaini colmi di zucchero
8 Cucchiaini di marsala secco

Preparazione:

Snocciolare i datteri e tagliarli a tocchetti. Lavare l'arancia e spremerla.

Mescolare in una terrina i datteri con il

succo d'arancia e 2 cucchiaini di zucchero e suddividerli in 4 coppe di vetro.

Sbattere in una casseruola a fondo spesso i tuorli con lo zucchero rimasto e il liquore e cuocere lo zabaione ottenuto a bagnomaria per 4-5 minuti circa, mescolando con una frusta. Versarlo nelle coppe con i datteri e servire subito con Sigarette e Ventagli Millefoglie Ali d'Oro.



Fonte: <http://www.donnamoderna.it>