

## DESSERT ALL'ANICE



### Ingredienti per 4 persone

- 4 uova
- 1 bicchiere e 1/2 di latte
- 2 bicchierini di Sassolino Stampa (da 5 cl)
- una bustina di vaniglina
- una presa di cannella
- zucchero.

### PREPARAZIONE

Versate il latte in una terrina e aggiungetevi 4 cucchiaini di zucchero, la vaniglina e la cannella: lasciate riposare al fresco, per un paio d'ore.

Dopodiché, in una terrina, sbattete le uova (tuorli e albumi), con una forchetta; unite i 2 bicchierini di Sassolino e, poco alla volta, sempre mescolando, il latte aromatizzato passato attraverso un colino.

Fate caramellare 50 g di zucchero in uno stampo scanalato con foro centrale; versatevi il composto di latte e uova, coprite con coperchio o carta d'alluminio e cuocete a

bagnomaria in forno caldo a 200° per 40 minuti.

Sformate e decorate a piacere.



**Sassolino Stampa**  
L'originale, dal 1804

[Scarica e stampa la ricetta in .pdf](#)