

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La crema pasticceria di Marble

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 4 tuorli
- 1/2 l di latte
- 150 g di zucchero semolato fine
- 30 g di farina
- 1 stecca di vaniglia (o una bustina di vanillina o scorza di limone)
- 1 pizzico di sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 In una casseruola, portare ad ebollizione il latte con l'aroma scelto e un pizzico di sale.



3 Far riposare 15 - 20 minuti.

Intanto, sbattere a lungo i tuorli con lo zucchero in un tegame adatto al bagnomaria .



4 Aggiungere poi delicatamente la farina setacciata.



5 Unire il latte (levando la stecca di vaniglia o le scorze di limone).



6 Mettere il tutto sul fuoco a bagnomaria su un tegame con acqua in leggera ebollizione.



7 Mescolare continuamente con una frusta fino a che non bolle piano e comunque fino a che non si è raggiunta la densità voluta.



8 Ecco la crema finita.

