

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticcera veloce

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Questa ricetta della **crema pasticcera** è davvero speciale, perché è super **veloce**! Si sa che quando si ha voglia di qualcosa di dolce non si riesce a resistere, e se si può far presto, magari sporcando poco è davvero una combinazione perfetta.

Gli ingredienti della [crema pasticcera](#) sono pochi e probabilmente li hai già in frigorifero o in dispensa. Capirai al volo come si prepara e avrai un dolce pronto per qualsiasi occasione, perfetto per farcire delle [sfogliatine](#) magari una [crostata con la crema pasticcera](#) o da mangiare come dolce al cucchiaio.

Prova questa ricetta diventerà di certo un asso nella

manica da usare in tantissime occasioni!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

ZUCCHERO 150 gr

TUORLO D'UOVO 4

MAIZENA 40 gr

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della crema pasticcera veloce, per prima cosa sbattete i tuorli con lo zucchero e la vanillina.



- 2 Una volta ben montati, incorporate l'amido di mais mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



3 Nel frattempo fate bollire il latte a fuoco vivace.



4 Versate il composto di uova, zucchero e amido nel latte bollente.



5 Cuocete a fiamma bassa fino a far addensare la crema mescolando continuamente.

Trasferite immediatamente la crema in una ciotola e lasciatela raffreddare coperta con della pellicola a diretto contatto con la crema stessa.

Ora potete preparare i vostri dolci con la crema pasticcera.



CONSIGLI

Con cosa posso aromatizzare questa crema?

Puoi utilizzare la scorza di limone o una bacca di vaniglia.

Me ne e avanzata un bel po', cosa posso farne?

Puoi congelarla e tenerla in freezer per un mese.

Per non sciuparla posso dimezzare le dosi?

Sì dimezza tutte le dosi, in questo caso diminuirà anche il tempo di cottura totale.

Come posso utilizzare questa crema pasticcera velocissima?

È perfetta per farcire [bignè](#) oppure per le [crostate](#)