

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticcera

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [5 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

LATTE INTERO fresco - 500 ml

TUORLO D'UOVO 4

MAIZENA 40 gr

ZUCCHERO 150 gr

VANILLINA 1 bustina

SCORZA DI LIMONE pezzo - 1

La **crema pasticcera** è una delle preparazioni base della pasticceria, è versatile, adatta sia come accompagnamento di dolci che per farcirli o, ancora, come base per la realizzazione di farce più complesse. Si sposa benissimo con [pan di spagna](#), [bignè](#) o [pasta sfoglia](#) e piace sempre a tutti.

Avete voglia di una torta ricca di cremosa golosità? Armatevi di pentolini e fruste e provate, vedrete quanto è semplice!

COME PREPARARE LA CREMA PASTICCERA

1 Scaldare il latte con una scorza di limone.

A parte montare i tuorli con lo zucchero e la maizena setacciata.

2 Scaldate molto bene il latte in un pentolino insieme ad un pezzetto di scorza di limone e a della vaniglia.

Nel frattempo, montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.

Incorporare il latte caldo nei tuorli mescolando continuamente, rimuovere la scorza di limone.

Rimettere il tutto sul fuoco e lasciare cuocere fino a che la crema non si addenserà a dovere.



3 Incorporate alla montata di tuorli la maizena setacciata, mescolando per bene affinché non rimangano grumi.



- 4 Una volta che il latte sarà ben caldo, rimuovete la scorza di limone e versatene una piccola quantità nel composto di tuorli e zucchero così da renderlo più fluido; mescolate per amalgamare bene.



- 5 Unite il composto appena ottenuto alla parte di latte ancora nel pentolino, mescolate per renderlo omogeneo.



- 6 Riaccendete il fuoco basso e cuocete, mescolando continuamente, fino a far addensare il composto.

Non appena avrà raggiunto il grado di densità desiderato, ci vorranno pochi minuti, trasferite il tutto in una ciotola coprendo con della pellicola trasparente a diretto contatto; questo eviterà la formazione della antipatica pellicola in superficie.





CONSIGLI