

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticcera: la base perfetta per ogni dolce

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)



La **crema pasticcera** semplice è una delle **preparazioni base della pasticceria**, è versatile, adatta sia come accompagnamento di dolci sia per farcirli o, ancora, come punto di partenza per la realizzazione di farce più complesse. Chiamata anche **crema gialla** si sposa benissimo con tantissimi dolci della tradizione pasticceria italiana.

Per fare una [crema pasticcera perfetta](#) ci vogliono pochi ingredienti e poco tempo, le dosi giuste e quel tanto di manualità che ti permette di realizzare le preparazioni base della cucina italiana al meglio.

Guarda la nostra ricetta con video e passo passo fotografico

per scoprire **come fare una crema pasticcera semplice e perfetta**, cucinala con le tue mani con ingredienti sani e genuini.

Se ami i [dolci con la crema pasticcera](#), dovresti provare a cucinare anche queste varianti della ricetta tradizionale:

[Crema pasticcera senza uova](#)

[Crema pasticcera al limone](#)

[Crema pasticcera senza zucchero](#)

[Crema pasticcera al cioccolato](#)

[Crema pasticcera al caffè](#)

INGREDIENTI PER LA CREMA

PASTICCERA

LATTE INTERO fresco - 500 ml

TUORLO D'UOVO 6

MAIZENA 40 gr

ZUCCHERO 130 gr

ESTRATTO DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

SCORZA DI LIMONE pezzo - 1

COME PREPARARE LA CREMA PASTICCERA

- 1 Ecco come cucinare in casa tua, con le tue mani, una deliziosa e tradizionale crema pasticcera: versa i tuorli in una ciotola e aggiungi lo zucchero, mescola fino a sciogliere tutto lo zucchero e aggiungi l'estratto di vaniglia, unisci anche l'amido di mais e mescola per bene.

Stempera il composto con un mestolo di latte, portato a bollore con una scorza di limone.





2 Dopo aver rimosso la scorza di limone dal latte, versaci dentro il composto di tuorli mescolando.

Per fare la crema pasticcera, è sufficiente mescolare dolcemente e quel tanto che basta per non farla attaccare sul fondo, non serve mescolare con una frusta o sbattere energicamente.

Lascia addensare la crema, cioè lascia che si formino i grumi di crema cotta e continua a mescolare. Quando è uniformemente coagulata, spegni il fuoco e mescola energicamente per emulsionarla e renderla lucida.

Trasferisci in una ciotola e copri a contatto con un foglietto di carta forno.







- 3 Con una frusta rendi nuovamente liscia la crema psticcera ormai raffreddata e a questo punto puoi utilizzarla, versandola in un guscio di frolla per fare una crostata, in un sac a poche per farcire bignè e torte o in una cocotte per farne una crema catalana.



