

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

La crema pasticceria di Enzo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 5 min COTTURA: 10 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

ZUCCHERO 500 gr
AMIDO DI MAIS 180 gr
LATTE INTERO 600 gr
TUORLO D'UOVO 75 gr
ACQUA 150 gr
VANIGLIA facoltativo - 1 bacca

La **crema pasticceria** di Enzo, pronta in 15 minuti!

Una **ricetta** base della pasticceria che vi verrà in aiuto tante volte, dalla farcia per un dolce a una coppa da servire fredda di frigorifero!

Aromatica, dolce al punto giusto, la crema perfetta in ogni occasione, una sorta di asso nella manica che potrà rivelarsi fondamentale. Da questa base poi potete ottenere numerose varianti, da arricchire in base al proprio gusto personale.

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola fuori dal fuoco lo zucchero e l'amido di mais e mescolateli.



- 2 Aggiungete i tuorli, mescolate e aggiungete poco alla volta il latte.





3 Infine aggiungete l'acqua ed i semi della bacca di vaniglia se vi piace e mescolate il tutto.





- 4 A questo punto mettete la pentola sul fuoco e lasciate cuocere la crema fino a che non si addensa avendo l'accortezza di mescolare continuamente con una frusta.



- 5 Raffreddate immediatamente la crema versandola sopra una teglia, allargandola e raccogliendola più volte così da disperdere il calore il più velocemente possibile.



- 6 Trasferite la crema fredda in una ciotola copritela con della pellicola trasparente e riponetela in frigorifero fino al momento di utilizzarla.



CONSIGLI

Ho letto che è una buona base di partenza. Come posso variarla?

Basterà che tu aggiunga panna per fare la diplomatica, o del succo di limone per avere una deliziosa crema al limone.

Quanto tempo prima posso farla?

È di sicuro preferibile consumarla subito, ma puoi lasciarla in frigorifero coperta da pellicola per due giorni al massimo.

Mi viene sempre troppo densa, come posso fare?

Se anche usando la nostra ricetta è troppo dura, prova a stemperare con un goccio di latte o panna.

Mi daresti un paio di idee su come usare questa crema pasticcera?

Certo! È una crema universale che ben si presta a molteplici utilizzi. Di sicuro sta benissimo sul [pan di spagna](#) oppure sulla [sfoglia](#)