

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema al latte

---

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



La crema al latte è una crema semplicissima che potrebbe tornarvi utile in tantissime situazioni: come farcia di torte o merendine, come dessert per coloro che sono intolleranti al glutine o sono allergici alle uova...

Fare la crema al latte non è così difficile e seguendo i nostri consigli verrà ottima proprio come quella della pasticceria. Pochi ingredienti ma di qualità la rendono speciale.

Insomma un pass partout davvero da tenere sempre a portata di mano per la semplicità e la velocità di realizzazione, senza dimenticare che potrete poi aromatizzarla come più vi piace.

Se cercate altre ricette di creme, ecco per voi alcune idee golosissime:

[crema chantilly](#)

[crema all'arancia](#)

[crema al mascarpone](#)

## INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

FECOLA DI PATATE 40 gr

ZUCCHERO 120 gr

MIELE facoltativi - 2 cucchiaini da tè

VANIGLIA o 1 bustina di vanillina - 1 bacca

## PREPARAZIONE

- 1 Trasferite parte del latte in un pentolino insieme allo zucchero e la vaniglia e portate a bollore. Aggiungete il miele se avete scelto di usarlo.





2 Setacciate la fecola e versatevi sopra il latte rimanente.



- 3 Quando il latte bolle, filtratelo e rimettetelo sul fuoco. Aggiungete anche la miscela di latte e fecola e lasciate cuocere ed addensare.





4 Raggiunta la densità desiderata, versate la crema in una ciotola e fate raffreddare.

