

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticcera al limone

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 5 min COSTO:

molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile

NOTE: *ALMENO UN'ORA DI RIPOSO*



Oggi cuciniamo una **ricetta** base della [pasticceria](#):

La crema pasticcera al limone. La crema pasticcera al limone è una variante fresca e aromatizzata della classica [crema pasticcera](#). Anche la nostra ricetta può essere usata per farcire dolci, crostate, bignè, pasticcini e tutto quello che la fantasia ti suggerisce, così i nostri dolci avranno quel qualcosa in più per essere originali.

La **crema pasticcera al limone** può essere usata anche da sola, servita in coppette monoporzione, accompagnata da biscotti secchi e decorata con frutta, cacao o scaglie di cioccolato, o per creare gustosi dolci come la [crostata con crema pasticcera al limone](#)

INGREDIENTI PER CUCINARE LA CREMA

PASTICCERA AL LIMONE

LATTE INTERO 500 ml

UOVA uova medie, a temperatura ambiente - 2

SCORZA DI LIMONE grande, biologico - 1

ZUCCHERO 100 gr

AMIDO DI MAIS 30 gr

SUCCO DI LIMONE di mezzo limone grande -

Usa la crema pasticcera al limone per farcire questi dolci:

[Pasta choux](#)

[Sfogliatelle ricce](#)

[Babà](#)

E tanti altri ancora: guarda quanti [dolci golosi con la crema pasticcera](#) si possono creare.

COME FARE LA CREMA PASTICCERA AL LIMONE

1 Versa il latte in una casseruola da 20 cm, aggiungi la scorza di un limone grande bio, avendo cura di non prendere anche la parte bianca che risulta amara.

Metti il latte sul fuoco e lascialo scaldare a fiamma bassa. Nel frattempo rompi e versa due uova all'interno di una ciotola





2 Unisci lo zucchero semolato e l'amido di mais setacciato, mescola velocemente con una frusta fino ad ottenere una pastella liscia e senza grumi.





3 Togli il latte dal fuoco appena sfiora il bollore, elimina la scorza del limone con una

schiumarola e versa la pastella, mescola e rimetti sul fuoco a fiamma medio bassa, mescolando continuamente fino a far addensare la crema, ci vorranno circa 4-5 minuti.





- 4 Una volta pronta, toglì dal fuoco, spremi il succo di mezzo limone e aggiungilo alla crema, mescola bene e la crema pasticcera al limone è pronta. Lasciala riposare e freddare per un'ora prima di utilizzarla.



COME CONSERVARE LA CREMA PASTICCERA AL LIMONE

La crema pasticcera al limone può essere conservata in frigorifero per un massimo di due giorni, coperta con pellicola trasparente per alimenti messa a contatto con la crema. Al momento di utilizzarla, mescolare con un cucchiaio per ammorbidirla.

CONSIGLIO

Per un gusto ancora più intenso puoi aggiungere una fialetta di aroma limone. Se vuoi una versione più leggera puoi provare la [crema pasticcera senza zucchero](#) o la ricetta della [crema pasticcera al caffè](#)

