

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema pasticcera al microonde

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [5 min](#)    COTTURA: [7 min](#)    COSTO:

[molto basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [molto facile](#)

---



La crema pasticcera al microonde è una variante **veloce e pratica** della [classica crema pasticcera](#) cotta sul fornello. La crema pasticcera al microonde, richiede **pochi ingredienti e tempi di cottura brevi**, rendendola **ideale per chi ha poco tempo** o desidera un metodo più semplice per cucinare un ingrediente indispensabile per farcire uno svariato numero di dolci.

La cottura della crema pasticcera al microonde avviene in **pochi minuti**, rispetto ai 15-20 richiesti dalla cottura tradizionale, non necessita di pentole e mescolamenti continui, riducendo il rischio di grumi, inoltre **anche la crema pasticcera al microonde può essere aromatizzata**

in vari modi, con vaniglia, scorza di limone, buccia d'arancia o liquori.

Se hai un microonde e vuoi provare a cucinare una **deliziosa crema pasticcera**, prova la nostra **ricetta con dettagliato passo passo fotografico**.

Ecco altre ricette che potrebbero piacerti:

[Crema pasticcera al limone](#)

[Crema pasticcera senza uova](#)

[Crema al cioccolato](#)

[Crema cioccolato e arancia](#)

[Crema al mascarpone](#)

## COSA SERVE PER PREPARARE LA CREMA PASTICCERA AL MICROONDE

TUORLO D'UOVO 3

ZUCCHERO SEMOLATO 150 gr

AMIDO DI MAIS 40 gr

LATTE 500 ml

ESSENZA DI VANIGLIA 1 cucchiaino da tè

LIMONE NON TRATTATO 1

## COME SI PREPARA LA CREMA PASTICCERA AL MICROONDE

- 1** Versa in una ciotola in vetro adatta alla cottura nel microonde i tuorli, lo zucchero, e l'amido di mais, lavora bene il tutto con una frusta, o un mestolo, in modo da amalgamare bene gli ingredienti.





- 2 Unisci il latte, poco alla volta, in modo da farlo incorporare al resto degli ingredienti, fino ad ottenere un composto omogeneo e privo di grumi. Aggiungi un cucchiaino di essenza di vaniglia e la buccia di un limone biologico e non trattato. Metti la ciotola nel microonde e fai cuocere per 4 minuti a 750W.







**3** Riprendi la ciotola dal microonde e mescola bene con la frusta, o una forchetta, rimetti la ciotola in microonde e fai cuocere sempre a 750W per altri 3 minuti. Togli la ciotola dal microonde, dai un'ultima mescolata con la frusta in modo da avere una crema liscia e senza grumi.

La crema pasticcera al microonde è pronta per essere utilizzata.

