

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema pasticcera senza uova

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 10 min    COSTO:  
molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



La crema pasticcera senza uova è una variante della [ricetta classica della crema pasticcera](#), ma più leggera, e soprattutto adatta anche a chi è intollerante alle uova o a chi segue regimi alimentari particolari, come i vegetariani. Si prepara in un attimo, è fresca e profumata ed è ideale per farcire crostate e bignè di ogni tipo!

Presentiamo questa ricetta nella versione tradizionale, semplicemente con la [crema pasticcera al limone](#), ma se vuoi colorarla per renderla anche visivamente più simile alla crema pasticciera tradizionale basterà aromatizzare la crema senza uova con un pizzico di curcuma o di zafferano che non andranno ad influire sul sapore

finale della preparazione.

Ecco alcuni dolci con la crema pasticcera che potrebbero piacerti:

[Crema pasticcera senza zucchero](#)

[Zeppole di San Giuseppe](#)

[Crostata alla crema](#)

[Crostata alla crema pasticcera al limone](#)

## INGREDIENTI

LATTE 500 ml

ZUCCHERO 80 gr

FECOLA DI PATATE 40 gr

SCORZA DI LIMONE 1

## PREPARAZIONE

- 1 Metti il latte in un pentolino. Lava per bene i limoni, possibilmente biologici, usando una spazzolina per eliminare eventuali residui di terra. Sbuccia il limone. Quando tagli la buccia di limone, fai attenzione a non prelevare troppo bianco, renderebbe la crema leggermente amarognola. Aggiungi la scorza di limone al latte nella pentola.





**2** Unisci al latte anche la fecola setacciata e lo zucchero, poi lavora con una frusta per ottenere un composto liscio e senza grumi.





**3** Metti la pentola sul fuoco e fai cuocere a fiamma bassa, mescolando spesso per evitare la formazione di grumi. Puoi usare sia una frusta a mano che un cucchiaino di legno. Quando la crema raggiunge il bollore e si addensa, è arrivato il momento di spegnere il fuoco.





**4** Togli la scorza di limone usando una pinzetta.

Trasferisci la crema pasticciera senza uova in una ciotola, per fermare la cottura.





**5** La crema pasticcera senza uova è pronta. Lascia intiepidire, potrai poi utilizzarla subito per farcire i tuoi dolci oppure coprila con un po' di pellicola trasparente a diretto contatto con la crema. Conservala in frigo. Puoi aggiungere altra scorzetta di limone grattugiata per completarla.



