

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Ricetta crema pasticcera e sfogliatine

DOSI PER: 20 pezzi    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 5 min    COTTURA: 10 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



Quante volte hai cercato su Google: [ricetta crema pasticcera](#)? È una delle creme più utilizzate in pasticceria, per farcire torte, pasticcini, bignè, ma anche per cucinare golosi dolci al cucchiaio.

Oggi la utilizziamo anche noi per farcire delle **sfogliatine**, questa deliziosi cestini di sfoglia ripieni di crema sono sempre graditi da tutti !

Per fare una **buona crema pasticcera** occorre seguire determinate regole nella scelta degli ingredienti, che qui ti elenchiamo.

I **tuorli d'uovo** *devono essere freschissimi*, questi infatti servono ad addensare la crema, donandole

colore e gusto

Gli **amidi** più usati sono: la *fecola*, generalmente la si utilizza *per fare* crostate, la *maizena* per creme vellutate, l'*amido di riso* per creme leggere.

Il **latte**, il più adatto è quello intero, volendo è possibile aggiungere anche una piccola quantità di panna. Se siete intolleranti potete anche utilizzare latte di soia o di riso.

Lo **zucchero** può essere dosato in base alla ricetta che vuoi preparare, serve a conservare e donare dolcezza. Se vuoi puoi provare anche la ricetta della [crema pasticcera senza zucchero](#)

Gli **aromi** possono variare a seconda dei gusti e del proprio portafogli: la stecca di vaniglia è sempre la migliore ma può essere sostituita, come nel nostro caso, da buccia di limone o altri agrumi oppure stecche di cannella o, se non abbiamo di meglio, anche dalla vanillina. Buonissima anche la [crema pasticcera al limone](#). Se invece vuoi osare con una versione più estrosa puoi provare la ricetta della [crema pasticcera al caffè](#).

Una volta che avrai preparato la crema pasticcera non ti resterà che tagliare con delle formine la sfoglia, infornarla e cuocerla.

Questo dolce guscio fragrante, accoglierà la crema e per la decorazione potrai usare la tua fantasia, noi ti suggeriamo i frutti di bosco che sono sempre un bello spettacolo anche per gli occhi!

## INGREDIENTI PER LA CREMA

### PASTICCERA:

TUORLI D'UOVO 4

ZUCCHERO 80 gr

LATTE INTERO 500 ml

MAIZENA 40 gr

SCORZA DI LIMONE un pezzetto -

### INGREDIENTI PER LE SFOGIATINE

ROTOLO DI PASTA SFOGLIA 1

ALBUME D'UOVO 1

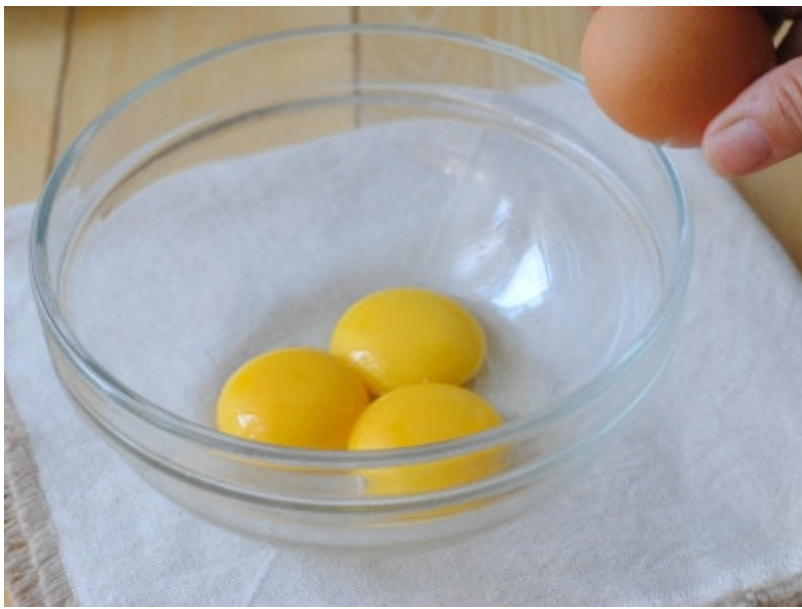
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola

FRUTTI DI BOSCO MISTI 200 gr

ZUCCHERO A VELO a piacere -

## PREPARAZIONE DELLA CREMA PASTICCERA

**1** Rompi quattro tuorli d'uovo in una ciotola



- 2 Sbatti le uova con la frusta e aggiungi poco alla volta la maizena setacciata. Dovrai ottenere un composto ben omogeneo.



**3** In una capiente pentola antiaderente metti il latte con qualche pezzetto di scorza di limone e fai scaldare senza arrivare a bollire.

Adesso versalo poco alla volta nella ciotola con le uova e mescola.



- 4 Trasferisci tutto in pentola e porta ad ebollizione mescolando con la frusta velocemente e in continuazione finchè la crema non si sarà addensata.

Una volta pronta versala immediatamente a raffreddare in una ciotola.





- 5 Copri con pellicola trasparente facendola aderire alla crema, in questo modo non si formerà la crosta che rischia di rovinare tutta la preparazione. Porta a temperatura ambiente e poi metti in frigo fino al momento dell'utilizzo.



## PREPARAZIONE DELLE SFOGLIATINE:

- 1 Srotola la pasta sfoglia e ritaglia con degli stampini le forme per le sfogliatine, fai prima le basi e poi gli anelli da porre sopra le basi che serviranno a dare volume.

Gli anelli si fanno con lo stesso stampino che hai usato per le basi ma va bucato al centro con uno stampino più piccolo.

Incolla gli anelli sulle basi bagnando il bordo con pochissima acqua o latte.

Sistema i cestini così ottenuti in una o due teglie rivestite di carta forno.





- 2 Spenella i cestini con il bianco d'uovo (puoi utilizzare quello rimasto dalla preparazione della crema pasticcera) e spolvera il tutto con zucchero semolato.



**3** Inforna le sfogliatine a 180° C per 10-15 minuti o fino a quando avranno raggiunto un bel colorito.

Una volta fredde con una sac a poche inserisci la crema pasticcera.



4 Decora con frutti di bosco e, a piacere, aggiungi dello zucchero a velo.



## CONSERVAZIONE

La crema pasticcera si conserva in frigo ben coperta per non più di due giorni.

Le sfogliatine vanno confezionate con la crema e consumate subito o in giornata.

Le sfogliatine si possono conservare senza crema per più giorni se riposte in una scatola e conservate in frigo.