

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema inglese

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La **crema inglese** è una delle creme più famose della pasticceria, più che una vera e propria crema direi che è più una salsa per la sua consistenza più fluida data dalla mancanza di farine o amidi.

Gli ingredienti di questa ricetta sono veramente pochi: uova, zucchero e latte (sostituibile in parte o del tutto con la panna) mentre la preparazione richiede un minimo di occhio e di esperienza perchè è molto semplice passare la cottura lasciando che l'uovo si raggrumi trasformando la vostra salsa vellutata in una specie di frittata.

Provate a seguire la nostra ricetta, vedrete che sarà semplice riuscire sin dalla prima volta!

INGREDIENTI

TUORLO D'UOVO 4

ZUCCHERO 110 gr

LATTE INTERO 500 ml

VANIGLIA 1 stecca

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco il latte e portatelo quasi ad ebollizione con la vaniglia, quindi spegnete il fuoco.

Nel frattempo sbattete bene i tuorli con lo zucchero.



2 Unite, quindi lentamente le uova ad il latte mescolando costantemente.



3 Rimettete il tutto sul fuoco molto basso e lasciate che si addensi mescolando costantemente senza portare ad ebollizione (se avete un termometro, spegnete il fuoco quando avrete raggiunto gli 84°C).

Trasferite immediatamente la salsa in una ciotola a parte per interromperne la cottura.

CONSIGLIO