

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticcera di MoRoSiTas08

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

DOSI PER: [10 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

TUORLI 3

UOVO 1

ZUCCHERO 6 cucchiaini da tavola

FARINA 6 cucchiaini da tavola

LATTE 1 l

SCORZA DI LIMONE 1

AROMA DI LIMONE fialetta - 1

PREPARAZIONE

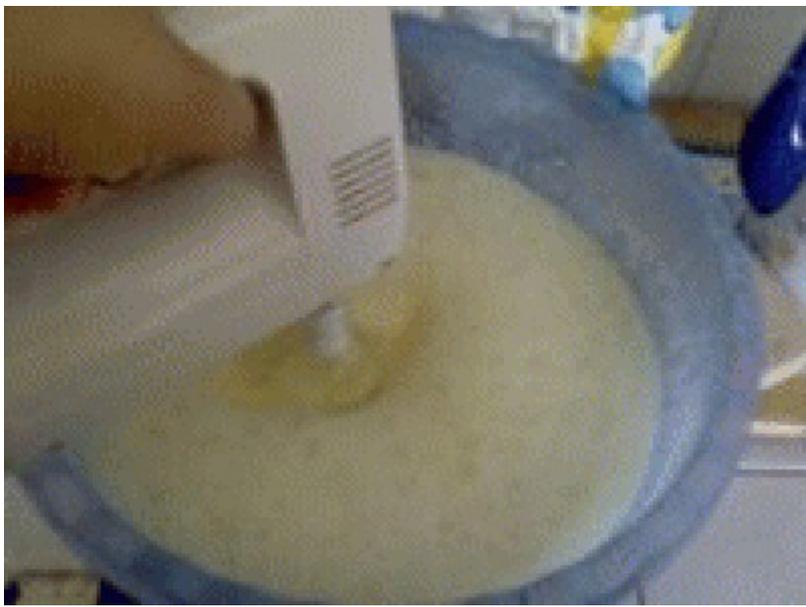
1 In una ciotola mettete i tuorli, l'uovo e lo zucchero.



2 Con le fruste elettriche montare per 25 minuti.



3 Unite la farina a cucchiariate e continuate a mescolare con le fruste elettriche, unite infine il latte.



4 Trasferite in una casseruola e unite la fialetta d'aroma e la scorza del limone.



5 Fate cuocere senza smettere di mescolare e fate addensare la crema.

Eliminate la scorza e fate raffreddare.

