

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticcera veloce

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **15 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Questa ricetta della **crema pasticcera** è davvero speciale, perché è super veloce! Si sa che quando si ha voglia di qualcosa di dolce non si riesce a resistere, e se si può far presto, magari sporcando poco è davvero una combinazione perfetta.

Gli ingredienti della crema pasticcera sono pochi e probabilmente li avete già in frigorifero o in dispensa. Capirete al volo come si prepara e avrete un dolce pronto per qualsiasi occasione, perfetto per farcire o da mangiare come dolce al cucchiaio. Provate questa ricetta diventerà di certo un vostro asso nella manica da usare in tantissime occasioni!

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 ml

ZUCCHERO 150 gr

TUORLO D'UOVO 4

MAIZENA 40 gr

VANILLINA 1 bustina

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della crema pasticcera veloce, per prima cosa sbattete i tuorli con lo zucchero e la vanillina.



- 2 Una volta ben montati, incorporate l'amido di mais mescolando dal basso verso l'alto per non smontare il composto.



3 Nel frattempo fate bollire il latte a fuoco vivace.



4 Versate il composto di uova, zucchero e amido nel latte bollente.



5 Cuocete a fiamma bassa fino a far addensare la crema mescolando continuamente.

Trasferite immediatamente la crema in una ciotola e lasciatela raffreddare coperta con della pellicola a diretto contatto con la crema stessa.

Ora potete preparare i vostri dolci con la crema pasticcera.



CONSIGLI