

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticcera di cioccolato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 20 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

LATTE 500 ml
TUORLI 2
ZUCCHERO 120 gr
FARINA 80 gr

PREPARAZIONE

- 1 Mettete a riscaldare il latte. Nel frattempo in una casseruola mettete 2 tuorli con 40 grammi di zucchero.



2 Con le fruste elettriche cominciate a montare.



3 Dovrete ottenere un composto chiaro e spumoso.



4 A questo punto aggiungete un pò di latte caldo e mescolare. Unite il resto dello zucchero e mescolare.



5 Unire la farina e mescolare.



6 Il composto si presenterà in questo modo.



7 Aspettate che il latte rimanente vada in ebollizione.



8 E versatelo sul composto a base di uova, zucchero e farina.



9 Su fiamma bassa e con l'aiuto di una frusta a mano mescolare il composto fino a farlo addensare.

