

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticcera al caffè

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



La crema pasticcera è una golosa e aromatica variante della crema pasticcera classica, perfetta per chi è amante dell'aroma e del gusto intenso del caffè.

Vi basterà sapere come si realizza la base e apportare qualche modifica per aromatizzarla a dovere ed otterrete una fantastica crema al caffè.

Se cercavate una crema al caffè per torte, oppure non sapete come riempire i bigné, questa è proprio la ricetta ideale.

INGREDIENTI

LATTE INTERO 500 gr

ZUCCHERO 150 gr

TUORLO D'UOVO 8

AMIDO DI MAIS 40 gr

CAFFÈ SOLUBILE abbondante - 1

cucchiaio da tavola

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta della crema pasticcera al caffè, 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 insieme al caffè solubile.



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



5 Cuocete a fiamma bassa fino a quando il latte riaffiora in superficie.



6 Mescolate velocemente il composto con una frusta, vedrete che la crema s'addenserà nel giro di pochi secondi.



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

CONSIGLI