

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

## Crema pasticceria all'ananas

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

400 g di polpa di ananas  
150 g di zucchero  
30 g di amido di mais  
1 dl di latte  
3 tuorli  
1 uovo.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a cubettini la polpa di ananas e frullarla per bene.



**2** Versarla in una pentola adatta con fondo spesso.



**3** Aggiungere il latte ed accendere il fornello piccolo a fiamma bassa e portare a bollore.



- 4 Nel frattempo, in una ciotola capiente, sbattere per un minuto, alla velocità minima, i tuorli e l'uovo intero con lo zucchero e l'amido di mais.





5 Unire il composto di ananas e latte, sbattendo ancora per un minuto.



6 Ora, versare tutto di nuovo nella casseruola e mettere su fuoco basso ad addensare.





- 7 Una volta ottenuta la consistenza voluta, mettere a freddare in una ciotola, mecolando di tanto in tanto per evitare il formarsi della crosticina sulla superficie.



NOTE  
Le dosi indicate sono sufficienti per farcire un pan di Spagna di 24 cm, su due strati.