

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# Crema pasticcera con uova intere

di: *Danita*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 8 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 15 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



## INGREDIENTI

UOVA INTERE 2

LATTE 500 ml

ZUCCHERO 150 gr

FARINA 30 gr

VANIGLIA baccello (oppure 1 bustina di vanillina o scorza di limone) - 1

SALE pizzico - 1

## PREPARAZIONE

**1** In una casseruola fate bollire il latte con il baccello di vaniglia e fate riposare un pò.

Nella planetaria montare le uova intere con lo zucchero, una volta ben montati, aggiungete la farina setacciata ed il latte e mescolare bene.



2



3 Mettete il tutto in una casseruola e fate cucinare a bagnomaria, aggiungendo un pizzico di sale, girando sempre con la frusta.



4 Fate addensare la crema.



5

