

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

Crema pasticcera

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **5 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

LATTE INTERO fresco - 500 ml

TUORLO D'UOVO 4

MAIZENA 40 gr

ZUCCHERO 150 gr

VANILLINA 1 bustina

SCORZA DI LIMONE pezzo - 1

La **crema pasticcera** è una delle preparazioni base della pasticceria, è versatile, adatta sia come accompagnamento di dolci che per farcirli o, ancora, come punto di partenza per la realizzazione di farce più complesse. Chiamata anche crema gialla si sposa benissimo con pan di spagna, bignè o pasta sfoglia e piace sempre a tutti.

Avete voglia di una torta ricca di cremosa golosità? Armatevi di pentolini e fruste e provate, vedrete quanto è semplice. Volete sapere come si fa la crema pasticcera perfetta? Seguite i nostri consigli!

Come preparare la crema pasticcera

- 1 Scaldare molto bene il latte in un pentolino insieme ad un pezzetto di scorza di limone e a della vaniglia.

Nel frattempo, montate i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto chiaro e spumoso.



- 2 Incorporate alla montata di tuorli la maizena setacciata, mescolando per bene affinché non rimangano grumi.



- 3 Una volta che il latte sarà ben caldo, rimuovete la scorza di limone e versatene una piccola quantità nel composto di tuorli e zucchero così da renderlo più fluido; mescolate per amalgamare bene.



- 4 Unite il composto appena ottenuto alla parte di latte ancora nel pentolino, mescolate per renderlo omogeneo.



- 5 Riaccendete il fuoco basso e cuocete, mescolando continuamente, fino a far addensare il composto.

Non appena avrà raggiunto il grado di densità desiderato, ci vorranno pochi minuti, trasferite il tutto in una ciotola coprendo con della pellicola trasparente a diretto contatto; questo eviterà la formazione della antipatica pellicola in superficie.



Consigli