

DOLCI, FRUTTA E DESSERT

# La crema pasticcera di Enzo

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



## INGREDIENTI

ZUCCHERO 500 gr  
AMIDO DI MAIS 180 gr  
LATTE INTERO 600 gr  
TUORLO D'UOVO 75 gr  
ACQUA 150 gr  
VANIGLIA facoltativo - 1 bacca

La **crema pasticcera** di Enzo, pronta in 15 minuti!

Una **ricetta** base della pasticceria che vi verrà in aiuto tante volte, dalla farcia per un dolce a una coppa da servire fredda di frigorifero!

Aromatica, dolce al punto giusto, la crema perfetta in ogni occasione, una sorta di asso nella manica che potrà rivelarsi fondamentale. Da questa base poi potete ottenere numerose varianti, da arricchire in base al proprio gusto personale.

# PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una pentola fuori dal fuoco lo zucchero e l'amido di mais e mescolateli.



- 2 Aggiungete i tuorli, mescolate e aggiungete poco alla volta il latte.





**3** Infine aggiungete l'acqua ed i semi della bacca di vaniglia se vi piace e mescolate il tutto.





- 4 A questo punto mettete la pentola sul fuoco e lasciate cuocere la crema fino a che non si addensa avendo l'accortezza di mescolare continuamente con una frusta.



- 5 Raffreddate immediatamente la crema versandola sopra una teglia, allargandola e raccogliendola più volte così da disperdere il calore il più velocemente possibile.



- 6 Trasferite la crema fredda in una ciotola copritela con della pellicola trasparente e riponetela in frigorifero fino al momento di utilizzarla.



## CONSIGLI