

Crema Pasticcera



Ingredienti

4 Tuorli d'uovo;
100 gr di zucchero;
70 gr di farina;
½ L di latte fresco;

Procedimento

Mettete a bollire il latte sul fuoco. Sbattete, con una frusta a mano, i tuorli con lo zucchero, fino ad ottenere una spuma di colore bianco. Continuando a mescolare unite la farina.

Quando il composto è ben amalgamato aggiungeteci un bicchiere di latte caldo e continuate a mescolare.

A questo punto versate il composto nel latte caldo e fate cuocere per un quarto d'ora continuando ad amalgamare con la frusta o con un cucchiaino di legno se usate pentole antiaderenti!

Togliete dal fuoco e lasciate raffreddare.

Note e Suggerimenti

Questa è la ricetta della crema base. Se vi serve per accompagnare qualcosa con la frutta potete aggiungere, al latte che bolle, una scorza di limone. Per gli accostamenti con il cioccolato è consigliabile aggiungere la vaniglia (bacche o polvere)