

CREMA INGLESE 1

Ingredienti per 6 persone:

- mezzo litro di latte,
- 160 g di zucchero,
- una stecca di vaniglia,
- sei uova,
- 20 g di maizena.

Fate scaldare il latte (meno tre cucchiaini) con lo zucchero e la stecca di vaniglia, che toglierete subito dopo. Rompete le uova, separando gli albumi dai tuorli, e mettete questi ultimi in una terrina con la maizena e il latte avanzato. Montateli con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo, quindi diluite con il latte caldo che verserete poco per volta attraverso un passino. Rimettete il composto sul fuoco, a fiamma moderatissima, e tenetelo finché non accennerà a bollire, togliendolo poi immediatamente. Versate la crema in coppette individuali e servitela calda o fredda.