

CREMA FRANGIPANE

Ingredienti:

- zucchero gr 125,
- farina bianca 00 gr 100,
- burro gr 50,
- amaretti secchi gr 30 (se volete, sostituiteli con gr 30 di mandorle in polvere),
- 1/2 litro di latte,
- 1 baccello di vaniglia,
- 1 arancia,
- 1 limone,
- 6 uova,
- sale.

Ponete a fuoco il latte (meno mezzo bicchiere scarso) con il baccello di vaniglia e un pezzetto intero di scorza di limone o d'arancia.

Quando il latte alza il bollore, togliete il recipiente dal fuoco, incoperchiatelo e lasciatelo stare così per dieci minuti.

Nel frattempo versate in una capace terrina un uovo intero e cinque tuorli, un pizzico di sale, la farina e lo zucchero.

Con un cucchiaino di legno mescolate energicamente per circa cinque minuti, quindi unite poco alla volta, mescolando, il latte freddo e quello caldo profumato, versate poi la crema nel recipiente usato per far bollire il latte, rimettetelo sul fuoco e, senza smettere di mescolare, lasciatela bollire per due minuti.

Versatela in una terrina, unitevi gli amaretti in polvere e, a pezzi, il burro.

Se intendete servirla calda, tenetela in caldo a bagnomaria, se volete servirla fredda tenete a parte circa dieci grammi di burro e ungete con esso la superficie della crema per evitare che raffreddandosi si formi una pellicina.

Questa crema viene adoperata per farcire crostatine, choux, vol-au-vent, cannoncini ecc.