

CREMA PASTICCIERA 1

Ingredienti:

- mezzo litro di latte,
- 4 tuorli,
- zucchero,
- buccia di mezzo limone,
- un baccello di vaniglia,
- un piccolo pezzo di cannella,
- 30 g. di fecola o amido di mais o farina (preparata con la fecola risulta più leggera di quella preparata con la farina, perché ne basta la metà).

Portate a ebollizione il latte con la cannella, vaniglia e buccia di limone.

In una casseruola, sbattete, con le fruste elettriche, i tuorli con lo zucchero fino a ottenere un composto sodo e spumoso, unite la fecola e continuate a sbattere.

Stemperate il composto con il latte tiepido e sempre mescolando, ponete sul fuoco e lasciatela addensare a fiamma dolce.

A fine cottura, eliminate gli aromi e lasciate raffreddare mescolando ogni tanto per evitare che si formi una pellicina. Potete usarla per guarnire dolci, bigné, torte o crostate.