



Crema pasticcera

Ingredienti

1 lt di latte

6 tuorli d'uovo

300 g di zucchero

150 g di farina

Una stecca di vaniglia (va bene anche l'essenza)

Buccia di 1 limone (non la grattugiate perché poi va eliminata)

50 g di liquore Strega (a piacere)

Probabilmente è una delle ricette più usate in cucina; la crema pasticcera, infatti, è usata spesso per farcire dolci, ma anche come base per altre creme importanti.

Setacciate la farina in un pentolino poi aggiungete lo zucchero, i tuorli d'uovo e 300 ml di latte quindi mescolate energicamente con una frusta.

Una volta amalgamati gli ingredienti aggiungete il resto del latte e mescolate parecchio così non verranno grumi, poi aggiungete la vaniglia e la buccia di limone.

Solo a questo punto mettete sul fuoco uno spargifiamma e quindi il pentolino.

Mescolate sempre, in maniera energica, fino a quando il composto non comincerà a risultare denso ed inizierà a fare degli sbuffi, come delle bolle, allora togliete subito dal fuoco e girate per altri 2-3 minuti.

A fuoco spento, se volete, potete insaporire la crema con un liquorino, per esempio 50 g di Strega.

Ora mettete la crema su un vassoio e coprite con pellicola. È importante che la pellicola sia a contatto con la crema perché altrimenti si creerebbe una condensa che ricadrebbe nella crema stessa.