



La crema pasticcera di Bianca

Ingredienti

500 g di latte

4 tuorli

160 g di zucchero

80 g di farina

la buccia di un limone non trattato

Mettere a scaldare il latte con la buccia del limone.

Montare bene i tuorli con lo zucchero.



Aggiungere la farina.



Unire il latte, eliminare la buccia del limone e porre su fuoco moderato. Mescolare sempre con una paletta di legno. La crema è pronta quando avrà raggiunto il grado di addensamento desiderato.



Lasciar raffreddare, prima dell'utilizzo, in una terrina di vetro coperta da carta pellicola.

