



La Crema Pasticcera

Ingredienti

500 g di latte

4 tuorli

160 g di zucchero

80 g di farina

la buccia di un limone non trattato

La ricetta di questa Crema Pasticcera è veramente buona, si presta a tutte le preparazioni, infatti si può utilizzare per farcire torte, ma è anche buona a merenda accompagnata da biscotti.

Riepilogo Passo-Passo

Step 1

Mettere a scaldare il latte con la buccia di limone.

Step 2

Montare bene i tuorli con lo zucchero.

Step 3

Aggiungere la farina.

Step 4

Unire il latte, eliminare la buccia del limone e porre su fuoco moderato. Mescolare sempre affinché non si attacchi.

Step 5

La crema pasticcera è pronta quando avrà raggiunto il grado di addensamento desiderato.

Step 6

Lasciar freddare in una terrina coperta da carta pellicola.





Foto di Ilaria/Iaia