

CREMA PASTICCERA

ingredienti:

latte fresco	900 g
panna 35 m.g.	100 g
vaniglia	1 PZ
buccia di limone	1 PZ
zucchero semolato	250 g
tuorli	150 g
farina	50 g
amido di mais	50 g

procedimento:

Riscaldare in una pentola il latte, la panna, la vaniglia, e la buccia di limone.

Mescolare in una ciotola lo zucchero con i tuorli, quando ben mescolati aggiungere l'amido e la farina formando una sorta di pastella.

Quando il latte bolle, toglierlo dal fuoco e versarvi dentro la pastella fatta con i tuorli e lo zucchero, mescolare bene il tutto e riportare il pentolino sul fuoco continuando a mescolare. Portare la crema a bollore e tenerla per 30' a bollire.

Spegnere la crema versarla su una teglia sanificata con dell'alcool e farla raffreddare nel più breve tempo possibile.

Conservare in frigorifero per non più di 3 giorni!

N.B. Per fare delle zeppole, quindi avere una crema più consistente, sostituire l'amido di mais con la farina in misura di 70 gr