

CREMA PASTICCERA

Difficoltà: facile

Tempi di preparazione: 15 minuti

Ingredienti

- mezzo litro di latte
- 250 g di zucchero
- 5 tuorli
- un uovo intero
- 30 g di farina
- vaniglia

Procedimento

Scaldare il latte con la vaniglia fino a portarlo quasi ad ebollizione, nel frattempo in un contenitore abbastanza capiente unire le uova lo zucchero e la farina, versare una parte del latte caldo nel recipiente con le uova e mescolare rapidamente poi versare il composto appena ottenuta nella pentola con il restante latte caldo e mescolare costantemente con una frusta fino a quando non si vedranno formarsi delle bolle, togliere subito dal fuoco e versare in un contenitore pulito, mettere una pellicola trasparente adatta al calore a contatto diretto con la crema in modo da non far formare la crosticina sulla superficie.

Le piccole cose che fanno la differenza

- Quando si uniscono le uova crude e lo zucchero amalgamiamole bene subito altrimenti ci troveremo nella crema quegli antiestetici puntini giallo scuro.
- Appena la crema prende il bollore togliamo subito dal fuoco e versiamola in un altro recipiente altrimenti il calore della pentola continuerà a cuocere la crema facendola "impazzire".
- Se mentre cuociamo la crema vediamo formarsi dei grumi iniziamo a sbattere bene con la frusta prima che succeda l'irreparabile.