



Crema pasticcera - [Visualizza sul sito](#)  
di Sconosciuto

postato da Padellina

Lo so che la sappiamo fare tutti, però vi vorrei dare la mia ricetta che faccio da più di 20 anni e ha sempre riscosso grande successo.

E' importante pesare esattamente gli ingredienti e perciò consiglio a chi non ce l'ha ancora la bilancia elettronica.

Mettere sul gas in un pentolino capiente e antiaderente mezzo litro o 525 gr. di latte fresco intero con dentro il bastoncino di vaniglia.

Nel frattempo sbattere a schiuma in un altro pentolino (di inox) 3 tuorli con 100 gr. zucchero e aggiungere la buccia gratt. di limone, poi incorporare 50 gr. farina e continuare a montare tanto che la farina è amalgamata bene.

Intanto il latte è quasi bollito, togliere la vaniglia e versarlo poco a poco sul composto di uova zucchero e farina e frullare con le fruste elettriche. Trasferire il composto nel pentolino antiaderente, mettere sul gas a fiamma moderata e continuare a mescolare: dapprima si formeranno i grumi che spariranno man mano che si mescola e che la crema incomincia a bollire.

Ecco è pronta!

Nel caso si presentasse troppo densa aggiungere pochino di latte freddo e continuare a mescolare sul gas a riprendere il bollore.

Se invece è troppo liquida non ci sarebbero rimedi, guai ad aggiungere farina!

Si potrebbe farne un'altra più densa e mescolare le due creme, ma consiglio di fare attenzione prima, è più facile rimediare una crema densa che una troppo liquida.

Considerate che quando si raffredda diventa più consistente.

Anche se il latte bolle non succede niente.

Il latte freddo lascia il gusto di farina.

Uso la frusta elettrica perché si fa meglio e prima e non vengono grumi, uso il cucchiaino di legno quando rimetto sul gas la crema praticamente già pronta.