

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

Crema pasticcera classica

Ingredienti:



4 tuorli  
100 g zucchero  
50 g farina  
500 ml latte freddo  
1 bustina di vanillina  
una scorzetta di limone (attenzione a non raschiare la parte bianca della buccia che risulta molto amara)

Preparazione:

Unire lo zucchero ai tuorli fino al formarsi di un composto omogeneo e morbido.



*Aggiungere la farina setacciandola con l'apposito strumento e mescolando in continuazione con un mestolo di legno per evitare grumi (io uso le fruste elettriche)*





*Quando la miscela risulterà liscia e morbida, versare lentamente il latte freddo, mescolando sempre.*



*Poi unire la scorzetta di limone (o più di una se preferite una crema più fresca e aromatica (io metto buccia grattata)) e la vanillina.(io metto mezza bacca di vaniglia)*



*Portare il tutto ad ebollizione, su fuoco basso e mescolando sempre.*

*Al raggiungimento del bollore, abbassare la fiamma e lasciare cuocere: si può regolare la densità della crema aumentando il tempo di permanenza in ebollizione da un minimo di 2 minuti ad un massimo di 4-5 minuti.*

*questo il risultato finale (qui doppia dose)*

