

CREMA PASTICCERA

La crema pasticcera è la base di molte preparazioni dolciarie e di crema varie.

Ingredienti:

Latte	cl. 500
Zucchero	gr.250
Farina	gr. 50
Rossi d'uova	n. 2 o 3
Sale	un pizzico

Scorza di limone

Procedimento:

Mettere il latte in un pentolino sul fuoco con 150 gr di zucchero e la scorza di limone, nel frattempo, in una terrina unire i 100 gr. di zucchero, la farina (setacciata) e il sale mischiandoli con una frusta facendo una pastella morbida usando un mestolo di latte. In seguito unire le uova. Diluire ulteriormente la pastella con altro latte caldo facendo attenzione a non "cuocere le uova". Togliere la buccia di limone dal latte, versare la pastella nel pentolino e portare ad ebollizione mescolando per evitare che si attacchi al fondo.

Una volta cotta, è consigliabile raffreddare rapidamente la crema versandola su un vassoio, se lasciata "ferma", spolverizzarla con zucchero a velo per evitare che faccia la "coccia".

Per fare variante al cioccolato si può mettere nella crema ancora calda un pò di cacao amaro, a piacere, rimestando con la frusta versandola in seguito su un vassoio a freddare.

In sostituzione dei 50 gr. di farina si possono usare 30 gr. di farina e 20 gr di fecola.