



## CREMA PASTICCERA

Difficolt: Facile



E' alla base della pasticceria, molte altre creme e farciture hanno alla base proprio la crema pasticcera. Si puÃ² utilizzare per farcire torte o anche per dei golosissimi dolci al cucchiaio o budini.

- farina 3 cucchiai non troppo colmi
- latte 1/2 litro
- tuorli 3
- vaniglia semi o essenza, ma Ã facoltativa
- zucchero 3 cucchiai piÃ¹ o meno colmi, dipende dal gusto personale

Mettere in un pentolino, a fuoco spento, i tuorli con lo zucchero e montare leggermente  
Intanto mettere a riscaldare il latte in un altro pentolino, lasciando da parte circa un bicchiere



Aggiungere al composto di uova e zucchero, la farina il latte freddo che abbiamo lasciato da parte



e amalgamare bene



A questo punto accendiamo il fuoco e man mano aggiungiamo il latte ormai caldo





Giriamo di continuo e dal momento del bollore lasciar cuocere 3 o 4 minuti.



Trasferiamola in una ciotola di vetro e copriamola con della pellicola trasparente, facendola aderire perfettamente alla crema per evitare la formazione di quella fastidiosa pellicina.

Farla raffreddare immediatamente mettendola a bagno in acqua e ghiaccio.

A completo raffreddamento la crema sar  pronta per i vostri utilizzi

Qui ho realizzato la crema al cioccolato, partendo sempre dalla crema pasticcera:

una volta pronta la crema, aggiungere 100gr. di cioccolato fondente e miscelare fino a completo scioglimento



