

## CREMA PASTICCERA

### Ingredienti

- farina (80g)
- un limone
- latte (500ml)
- zucchero (150g)
- 4 tuorli d'uovo
- vaniglia

### Come si prepara

Sbattere i tuorli delle uova con lo zucchero e la bustina di vaniglia.

Aggiungere la farina facendola cadere da un setaccio e lavorare energicamente il composto con la frusta.

In un pentolino a parte, far bollire il latte con la buccia di un limone da togliere una volta raggiunto il bollore.

Con il latte diluire il composto precedentemente preparato.

Rimettere sul fuoco e, senza far riprendere il bollore, cuocere mescolando per 2 minuti a fuoco bassissimo.

Togliere dal fuoco la crema e lasciare raffreddare.

**Difficoltà:** 2

**Tempo:** 15

**Gradimento:** 3

### Tags

creme, occasioni speciali, new, feste, budini, dolci al cucchiaio, Crema pasticcera, basi per dolci, tradizionale, mediterraneo

