

Crema pasticcera



La crema pasticcera è un ingrediente base che viene utilizzato tantissimo in pasticceria e a casa per completare gustosi dolci: può essere aromatizzata con la vaniglia o con della scorza di agrumi e per gestirne la consistenza si aggiunge più o meno amido di riso o mais, a seconda che la crema pasticcera venga consumata da sola al cucchiaio o utilizzata nella preparazione di altri dolci.

Esecuzione: Facile

Preparazione: 15

Cottura: 10

Dosi per 4 persone

Ecco come preparare un'ottima crema pasticcera di base. Metti a scaldare il latte con la bacca di vaniglia o le scorze di arancia o limone in infusione; porta quasi ad ebollizione, spegni il fuoco e lascia ancora l'infusione per 5-10 minuti.

Intanto separa i tuorli d'uovo dagli albumi, mettili in una casseruola e sbattili con lo zucchero finché non diventeranno bianchi e spumosi, quindi aggiungi l'amido di riso o mais.. diciamo dai 40 ai 50 grammi a seconda che tu voglia preparare della crema pasticcera densa da gustare al cucchiaino o piuttosto liquida per farciture.

Tolta la vaniglia o le scorze dall'infusione, versa il latte nella ciotola con le uova e metti a fuoco basso mescolando continuamente per addensare la crema evitando di farla attaccare. Spegni il fuoco quando la crema sarà ben densa, versala in una bassa pirofila e lasciala raffreddare prima a temperatura ambiente, poi in frigorifero coperta con pellicola trasparente.

Se non hai ancora uno sbattitore, compralo subito al [miglior prezzo su Amazon!](#)

Ingredienti per 4 persone (circa 1kg di crema)

- 6 tuorli uova
- 140 g zucchero
- 45 g amido di mais o di riso
- 500 ml latte fresco
- 1 bacca vaniglia o scorza agrume