



CREME E GLASSE

## Crema pasticcera veloce



1 CASSERUOLA DA 4 PORZIONI



DIFFICOLTÀ



COSTO



TEMPO DI PREPARAZIONE

5 MIN



TEMPO DI COTTURA

10 MIN



CALORIE

360K

NOTE

### INGREDIENTI

500 ml di Latte

4 Tuorli

100 g di Zucchero semolato

40 g di Amido di mais (maizena)

1 Limone bio

Estratto di vaniglia

### PER GUARNIRE

6 cucchiaini di Zucchero semolato

### Preparazione

- Ponete in una ciotola trasferite i tuorli, lo zucchero, l'amido di mais e il latte freddo.
- Unite la scorza di limone grattugiata e l'aroma di vaniglia.
- Con un minipimer (mixer a immersione) frullate il tutto fino ad ottenere un composto liscio e senza grumi.
- Trasferite la miscela in una casseruola e, senza mai smettere di mescolare con una frusta a mano, portate a bollore e fate addensare la crema.

- La crema è pronta, coprite la superficie con della pellicola alimentare, per evitare che si formi la pellicina di superficie e lasciate raffreddare completamente.
- Nel frattempo preparate le decorazioni: lasciate sciogliere lo zucchero in un padellino antiaderente fino a quando non raggiungerà un bel colore ambrato.
- Intingete un cucchiaino nel caramello e lasciatelo cadere su un foglio di carta da forno, dandogli la forma che preferite.
- Lasciate freddare in modo che si solidifichi.
- Potete trasferire la crema nei bicchierini e decorare a piacere con le creazioni di zucchero caramellato.

Carla Marchetti