

CREMA PASTICCERA

Ingredienti

3	tuorli
½ l	latte
150 g	zucchero
30 g	farina
1	bustina di vanillina
1	pizzico di sale

Preparazione

In una casseruola portare ad ebollizione il latte con la vanillina ed un pizzico di sale.

Far riposare 15'-20'

Intanto sbattere a lungo i tuorli con lo zucchero.

Aggiungere delicatamente la farina setacciata ed il latte.

Versare tutto in una pentola e a fuoco lento mescolare continuamente fino a che non bolle piano e comunque fino a che non si è raggiunto la densità voluta.

Questa ricetta l'ho presa da Anna Rita soprannominata Marble www.lacucinadimarble.it ho fatto alcune modifiche.