



Mini
corso di
Pasticceria



Crema pasticcera

Tuorlo..... 150 g
Zucchero..... 150 g
Farina 00 60 g
Latte..... 250 g
Panna..... 250 g

Sale2 g
1 pezzetto di buccia
di limone ben lavata
1 bacca di vaniglia

In una ciotola sbattere i tuorli con lo zucchero fino ad ottenere un composto arancione chiaro, poi aggiungere la farina preventivamente setacciata ed amalgamare bene.

A parte mettere a bollire il latte, la panna, il sale, la vaniglia e la buccia di limone.

Quando arriva a bollore filtrare versandolo sull'impasto e mescolare velocemente.

Rimettere il tutto su fuoco basso e portare a bollore continuando a mescolare finchè si addensa e diventa lucida.

Per conservarla mettere pellicola a contatto e frigorifero.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....