

Crema pasticcera

per zuppa inglese, bignè, bomboloni, torta diplomatica ecc.

| <i>Ingredienti</i> | | <i>dose mini</i> | <i>dose metà</i> | <i>dose media</i> | <i>dose intera</i> |
|---|-----------|----------------------|----------------------|-----------------------|------------------------|
| <i>Tuorli d'uovo da 70/75 g (freschissimi)</i> | <i>n°</i> | 1 | 2 | 3 | 4 |
| <i>Zucchero meglio se a velo (fatto da voi)</i> | <i>g</i> | 30 | 60 | 90 | 120 |
| <i>Farina bianca (o fecola)</i> | <i>g</i> | 15 (10) | 30 (20) | 45 (30) | 60 (40) |
| <i>Latte intero</i> | <i>g</i> | 165 | 320 | 480 | 600 |
| <i>Scorze di limoni grattugiati</i> | <i>n</i> | 1 | 2 | 3 | 4 |
| <i>Burro</i> | <i>g</i> | 7 | 14 | 21 | 28 |
| <i>Vaniglia e sale - pizzichi</i> | | <i>q b</i> | <i>q b</i> | <i>q b</i> | <i>q b</i> |

Frullate a lungo i tuorli con lo zucchero a velo. Se userete zucchero normale la crema sarà pronta quando assaggiandola non lo sentirete più sotto i denti.

Sbattuto l'uovo aggiungete la farina, un pizzico di sale e un terzo del latte. Frullate e poi, per evitare spruzzi, incorporate poco per volta il rimanente latte.

Fatto questo ponete la crema sul fuoco **a bassissima fiamma** portandola molto lentamente ad ebollizione **sempre mescolando**. La crema deve bollire dolcemente per 2 o 3 minuti. Tenete presente che appena questa incomincerà a rassodare potrebbe presentarsi non ben omogenea. Non dovete avere alcun timore. Rimestando si ricomporrà da sola.

Togliete dal fuoco, incorporatevi burro, vaniglia, scorza di limone e la crema pasticcera è pronta.

Specialmente in questa ricetta è importante non usare lo zucchero velo acquistato già pronto perché contiene una piccola percentuale di amido o farinacei. In questo caso la crema diventerà più soda e meno dolce. Ricorrete al vostro frullatore preparando voi lo zucchero velo.