

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.