



Crema pasticcera "no stress"

Questa è una ricetta facile e, soprattutto, infallibile, per avere una perfetta crema pasticcera senza ansie o stress. Una volta sperimentata sarà la vostra ricetta per sempre !

Tempo di esecuzione: 15 minuti Attrezzatura necessaria: una ciotola, fruste elettriche, frusta a mano, pentola.

Ingredienti

250 g	Zucchero
35 g	Amido di mais (maizena)
35 g	Amido di frumento (frumina)
n° 1	Litro latte intero fresco
n° 7	Tuorli d'uovo a temperatura ambiente
-	Scorza grattugiata di 1 limone

Procedimento

1. Versare il latte in una pentola e metterlo su fuoco moderato.
2. Mettere i tuorli in una ciotola insieme allo zucchero e alla scorza di limone grattugiata.
3. Montare con le fruste elettriche fino a che il composto sarà chiaro e spumoso e quasi triplicato di volume.
4. Aggiungere i due amidi e incorporare, aggiungere un mestolo di latte dalla pentola per facilitare l'operazione.
5. Quando il latte avrà quasi raggiunto l'ebollizione, versare il composto di uova **SENZA mescolare**. Questo infatti è il punto cruciale. Il composto di uova, pieno d'aria, galleggerà sul latte senza attaccarsi al fondo della pentola.
6. Aspettare che il bollore del latte abbia raggiunto il centro del composto di uova, che comincerà a formare bolle simili a piccoli vulcani. Con una frusta a mano a questo punto mescolare energicamente, allontanando la pentola dal fuoco. Saranno sufficienti 10-15 secondi per ottenere una crema densa e omogenea, senza grumi.
7. Trasferire immediatamente in una ciotola e coprire con pellicola trasparente a "contatto", cioè appoggiata direttamente sulla crema; questo impedirà il formarsi di una crosticina solida. Lasciare intiepidire e utilizzare.