San Valentino: ecco la Crema pasticcera

Data: Invalid Date | Autore: Maria Concetta Pelle



Vi presento una ricetta semplice e gustosa da assaporare al cucchiaio nel giorno di san Valentino: crema pasticcera con lingue di gatto.

Ingredienti: 1 litro di latte intero (meno un bicchierino)

3 uova

6 cucchiai di zucchero

5 cucchiai scarsi di farina

2 bustine di vanillina

1 fialetta di aroma al limone (o la scorza del limone)

*procedimento:*usare il frullino elettrico, per sbattere in una casseruola capiente le tre uova intere (tuorlo più albume). Sempre frullando aggiungere lo zucchero, la farina, le bustine di vanillina e da ultimo, poco alla volta il latte. Mettere l'impasto sul fuoco, versare la fialetta e continuare a mescolare. Cuocere a fiamma bassa finchè la crema pasticcera non si sarà addensata. Versare il composto nelle coppette e guarnire a piacere con lingue di gatto o per l'occasione con biscottini a forma di cuoricino. Ottimo se assaporata calduccia.

Mari Pelle

Articolo scaricato da www.infooggi.it
https://www.infooggi.it/articolo/san-valentino-ecco-la-crema-pasticcera/111887