

CREMA PASTICCERA FACILE E VELOCE LA RICETTA DELLA NONNA!

INGREDIENTI

- 4 tuorli di uova Biologiche
- 40 gr di farina (o **fecola di patate o amido di mais** 35 grammi in entrambi i casi)
- 100 gr di zucchero bianco fino
- 400 ml di latte intero
- 1 baccello di vaniglia (Vanilla planifolia)
- Questi gli *ingredienti* per la nostra **ricetta** della *crema pasticcera*, che si prepara in **pochi minuti!**

Cottura: 10 min **Livello:** Facile **Preparazione:** 15/20 minuti

Come primo passaggio io incido la *stecca o baccello di vaniglia* con l'aiuto di un coltello ben affilato, dividendola in due nel senso della sua altezza. Quindi la "tuffo" in un pentolino dove ho versato la dose di *latte intero* e lascio sobbollire il tutto per circa 5 minuti a *fiamma dolce*.

Con l'aiuto di una frusta, in una terrina andiamo a montare i tuorli con lo *zucchero bianco*; quindi andiamo ad unirci la farina, in precedenza setacciata per togliere eventuali grumi.

Ora andiamo ad utilizzare delle [pinze da cucina come queste](#) io mi trovo bene, prendiamo la **stecca di vaniglia**, lasciata in infusione nel latte e togliamola via, e versiamo il latte caldo, lentamente a filo, nel nostro composto e mescoliamo dal basso verso l'alto.

Trasferito il composto in un pentolino cuciamolo stando attenti a mescolare tutti gli **ingredienti** di continuo per non fare grumi.

Lasciate sobbollire piano piano, fin quando il composto non risulti **denso e vellutato**.

Togliete la nostra **crema pasticciera** dal fuoco, lasciatela raffreddare a temperatura ambiente, avendo cura di *girarla ogni tanto*.

Raffreddatela completamente, se non dobbiamo usarla subito, vi

consiglio di metterci sopra a diretto contatto del composto, della *pellicola trasparente ad uso alimentare*, affinché non si crei quella pellicina più scura e dura sulla superficie, lasciando il nostro ***composto lucido e giallo***.

La **crema pasticciera** è pronta!!... perfetta per farcire o per un ***gustosissimo dolce al cucchiaio*** ...ottimo con i *biscotti secchi* come vi suggerisco nella foto qui sotto.