

CREMA PASTICCERA

Ingredienti:

4 tuorli d'uova

150 gr. di zucchero

40 gr. di farina

estratto di vaniglia

Procedimento

Versare in una casseruola il latte con l'estratto di vaniglia e far bollire.

Sbattere i tuorli con lo zucchero, aggiungere la farina e un terzo del latte bollente.

Versare nella pentola del latte il composto e continuare a girare finchè non diventa densa.

Far raffreddare coprendla con della pellicola trasparente.

