

## Crema pasticcera con uova intere

Pertanto, se volete cimentarvi anche voi in questa ricetta fuori dai canoni, cominciando come sempre dagli ingredienti, iniziamo a cucinare!

Ingredienti, quantità minima (*basta per quattro persone, in genere*):

|                                       |         |     |
|---------------------------------------|---------|-----|
| uova                                  | pz.     | 1   |
| latte                                 | ml.     | 250 |
| zucchero                              | g.      | 75  |
| farina 00 ( <a href="#">v. nota</a> ) | CT.     | 1   |
| vaniglia pura                         | presa   | 1   |
| sale                                  | pizzico | 1   |
| uova                                  | pz.     | 1   |

Preparazione:

In questa, come in tantissime altre ricette, io uso la vaniglia pura che si trova in comodi e carissimi vasettini al supermercato (fare foto vasetto!!!).

Se volete però insaporire il latte grattando la vaniglia dal baccello... la scelta è vostra.

Montare le uova intere con lo zucchero a caldo, come per la preparazione del [pandispagna](#), dovranno triplicare di volume.

Continuando a mescolare dolcemente aggiungere poco a poco la farina (o la maizena) ([v. nota](#))

In un altro pentolino, scaldare – senza farlo bollire! - il latte con la vaniglia (*o, se la si preferisce, la scorza di limone grattugiata*).

Mettere il recipiente col composto d'uovo sul fuoco basso (o se si preferisce a bagnomaria) e continuando a mescolare con la frusta aggiungere il latte caldo poco a poco.

Sempre mescolando continuare a cuocere fino a quando la crema si sarà ben addensata.

A questo punto posare il pentolino in un recipiente più grande riempito con acqua fredda in modo da raffreddare la crema più rapidamente (raffreddandosi si addenserà ancora un po') e continuare a mescolare finché non sarà fredda per evitare che si formi una pellicola sulla superficie.

Ora usare subito la crema oppure, se la si vuole conservare (al massimo una notte, in frigorifero) coprirla a contatto con un film di plastica.

SUGGERIMENTI E NOTE:

- Maizena: io la preferisco al posto della farina perché ho l'impressione che la crema resti più digeribile.
- Per un sapore più marcato si può aggiungere, fuori dal fuoco, un CT di rum incorporandolo alla crema.
- Vedi anche: [La torta della nonna](#), [una pasta frolla con uova intere](#), [La crema pasticcera, quella di mia nonna](#)