Crema pasticcera
 Inviato da Patty
Ingredienti:
 - 1/2 litro di latte
 - 175 gr zucchero
 - 40 gr farina
 - 2 tuorli
 - 2 uova intere
 - vanillina
 - scorza di limone
Preparazione:Versare metà dello zucchero nel latte aggiungere la vanillina, la scorza del limone grattugiato e portare ad
ebollizione. Intanto mescolare il restante zucchero con la farina, aggiungere le uova intere e i tuorli. Mescolare e
aggiungere il latte bollente poco alla volta. Rimettere la crema sul fuoco, e bollire per almeno due minuti.
in Cucina!
http://www.in-cucina.net
Realizzata con Joomla!
Generata: 10 September, 2010, 06:12