



CREMA PASTICCERA leo

L 1 LATTE FRESCO INTERO
250 g PANNA FRESCA 35% M.G.
N° 1 BACCA DI VANIGLIA
N° 1 BUCCIA DI LIMONE GRATUGGIATA FINE
240 g ZUCCHERO SEMOLATO
300 g TUORLI D'UOVA
90 g AMIDO DI RISO
2 g SALE FINO

Procedimento: unire il latte, la panna, la bacca di vaniglia e la buccia di limone e metà dello zucchero, nel frattempo fare una pastella con l'amido, lo zucchero, il sale e i tuorli, girare fino a fare un composto liscio. Quando il latte arriva a bollore stemperare il composto, unire e cuocere sul fuoco, versare su una teglia con carta da forno coprire e far freddare in abbattitore fino a +3°C. Conservare in frigo in un contenitore ermetico.