

DOLCI E DESSERT

Crema all'inglese

Origine: Regno Unito, Regno Unito (Inghilterra)

DOSI

4 persone

Ingredienti per 4 persone

Zucchero semolato	150 g
Fecola di patate	20 g
Latte	50 cl
Tuorli d'uovo	6
Vaniglia	1 baccello

Preparazione

- 1 Preparate sul tavolo di cucina tutti gli ingredienti che vi necessitano. Versate 450 g di latte in una casseruola, unite il baccello di vaniglia e lo zucchero: mettete il recipiente sul fuoco portando a bollore il latte.
- 2 In una ciotola ponete i 6 tuorli e la fecola di patate, indi aggiungete il latte freddo sbattendo molto bene con la frusta sino ad ottenere un composto liscio ed omogeneo, quindi versatevi sopra tutto il latte bollente, fatto scendere a filo attraverso un passino a maglie fini, sempre mescolando energicamente con la frusta.
- 3 Mettete il composto nel recipiente dove ha già bollito il latte, indi ponetelo sul fuoco e sempre mescolando portate quasi all'ebollizione (non deve assolutamente bollire, perciò la crema va tolta appena inizia a fremere).
- 4 Levatela allora dal fuoco e versatela in un'unica grande coppa o addirittura in coppette individuali, servendola calda o anche fredda, a piacere.