

Ricetta: **Crema al latte**

Author: WWW.MISYA.INFO

Questa ricetta della crema al latte è davvero eccezionale, ha un gusto delicato. La ricetta di questa crema al latte non prevede l'utilizzo delle uova ed è molto facile da fare.

Con questa crema al latte ho farcito dei bignè e varie torte e il risultato è stato sempre ottimo.

Ingredienti per farcire una torta da 24 cm:

- 200 ml di latte
- 50 gr di zucchero
- 20 gr di farina 00
- 1 cucchiaino di essenza di vaniglia
- 250 ml di panna da montare

Tempo di preparazione: 10 min

Tempo di cottura: 10 min

Tempo totale: 20 min

Procedimento per preparare la crema al latte

In una casseruola dal fondo spesso, portare ad ebollizione il latte.

Non appena il latte avrà raggiunto il punto di ebollizione, spegnere la fiamma ed aggiungere la farina, la vanillina e lo zucchero setacciato.

Rimettere la crema sul fuoco e farla addensare mescolando di continua e cuocendola ancora qualche minuto.

Far raffreddare la crema al latte. Nel frattempo montare la panna.

Aggiungere ora la crema di latte completamente raffreddata alla panna montata.

Mescolare delicatamente la crema al latte con un cucchiaino di legno con un movimento dal basso verso l'alto.

Riporre quindi la crema in frigo fino al suo utilizzo.

Copyright © 2010 WWW.MISYA.INFO