

CREMA INGLESE

La crema inglese spesso accompagna pasticceria secca e dolci al cucchiaio. Ma anche da sola, magari accompagnata da qualche frutto di bosco è deliziosa!

Ingredienti:

Frutti Di Bosco (quanto basta)
0.5 l Latte
1 Scorza di Limone
Panna Montata (quanto basta)
6 Tuorli d'uovo
1 Baccello di vaniglia
125 g Zucchero
1 Cucchiaino di fecola di patate
Ventagli Millefoglie Ali d'Oro



Preparazione:

Portare lentamente a ebollizione 1/2 litro di latte fresco intero con 1 baccello di vaniglia inciso nel senso della lunghezza o con la parte gialla della scorza di 1 limone non trattato. Montare 6 tuorli con 125 g di zucchero, finchè saranno chiari. Versare a filo il latte caldo, mescolando. Cuocere la crema a bagnomaria o a fuoco bassissimo (non deve mai bollire) per circa 20 minuti o finchè velerà leggermente il cucchiaio. Per far addensare prima la crema, si può aggiungere all'inizio 1 cucchiaino di fecola di patate o di maizena sciolto in 4-5 cucchiaini di latte freddo. Lasciare raffreddare la crema e servirla in coppa con panna montata, frutti di bosco e Ventagli Millefoglie Ali d'Oro.

Fonte: <http://www.donnamoderna.it>