

CREMA AL LATTE

Una morbida crema di latte al profumo di cannella...

Ingredienti:

5 dl di latte
7 tuorli
200 g di zucchero
Un pezzetto di stecca di cannella
Cannella in polvere
Un cucchiaino scarso di farina
Un pizzico di sale
Biscotti secchi
Sigarette e i Ventagli Millefoglie



Preparazione:

Stemperare la farina in una ciotola con qualche cucchiaino di latte. Versare il restante latte in una casseruola piccola, aggiungere il pezzetto di stecca di cannella e far scaldare a fuoco basso; spegnere la fiamma quando il latte è ben caldo, ma non bollente, e lasciare in infusione finché diventa tiepido.

Sbattere i tuorli in una casseruolina a fondo pesante insieme allo zucchero, utilizzando una frusta elettrica, fino a ottenere una crema color giallo paglierino; unire il latte tiepido, dopo aver eliminato il pezzetto di cannella, versandolo a filo; trasferire il recipiente sul fuoco e far scaldare il composto a calore molto moderato. Incorporare il miscuglio di farina e latte e il sale, facendo attenzione a non formare grumi; cucinare la crema mescolando continuamente con un cucchiaino di legno per 10 minuti circa o fino a quando sarà diventata densa, liscia e omogenea.

Versare la crema in 4 bicchieri o 4 coppe e lasciarla raffreddare senza mescolare, in modo che in superficie si formi una leggera pellicola trasparente.

Servirla cosparsa con cannella in polvere biscottini secchi, Sigarette e i Ventagli Millefoglie Ali d'Oro.

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