CREMA INGLESE 1

Ingredienti per 6 persone:

- mezzo litro di latte,
- 160 g di zucchero,
- una stecca di vaniglia,
- sei uova,
- 20 g di maizena.

Fate scaldare il latte (meno tre cucchiai) con lo zucchero e la stecca di vaniglia, che toglierete subito dopo.
Rompete le uova, separando gli albumi dai tuorli, e mettete questi ultimi in una terrina con la maizena e il latte avanzato.
Montateli con una frusta fino a ottenere un composto omogeneo, quindi diluite con il latte caldo che verserete poco per volta attraverso un passino.
Rimettete il composto sul fuoco, a fiamma moderatissima, e tenetevelo finché non accennerà a bollire, togliendolo poi immediatamente.
Versate la crema in coppette individuali e servitela calda o fredda.