CREMA PASTICCIERA CLASSICA

Ingredienti per 6 persone:

- quattro tuorli,
- 100 g di zucchero,
- 50 g di farina,
- mezzo litro di latte,
- una scorzetta di limone.

Mettete i tuorli in una casseruolina: incorporate lo zucchero e la farina setacciata e, mescolando in continuazione per evitare grumi, amalgamate gli ingredienti alla perfezione.
Quindi diluite il latte freddo che verserete molto lentamente rimestando sempre.
Aggiungete la scorza di limone, ponete il composto al fuoco e portatelo ad ebollizione, continuando a mescolare: abbassate la fiamma al minimo e lasciate bollire pianissimo per circa 2 minuti, poi togliete dal fuocco e distribuite in coppette individuali, decorando a piacere.
Tenete la crema in frigorifero per 2 ore, quindi servite.