

Crema di latte

La crema al latte

è una crema di base preparata con semplici ingredienti e caratterizzata dal sapore delicato e dalla consistenza soffice e vellutata. Se usata per la farcitura di semplici pan di Spagna diventa la merenda ideale per i bambini.



Ingredienti:

Latte intero 500 ml **Maizena** 50 gr **Miele** 1 cucchiaino
Panna liquida fresca 200 ml
Vaniglia i semi di 1/2 bacca o 1 cucchiaino di estratto
Zucchero 100 gr

Preparazione:



Per preparare la crema al latte ponete il latte in un tegame (1) insieme all'estratto di vaniglia e portate a bollore. Unite lo zucchero (2) e la maizena (3),



mescolate con una frusta per evitare che si formino grumi (4), unite infine anche il miele (5) e cuocete tutto a fuoco basso mescolando con una frusta per evitare che si formino grumi. La crema sarà pronta quando inizierà ad addensarsi (6). Lasciate raffreddare la crema a temperatura ambiente mescolando spesso.

Lasciate raffreddare la crema a temperatura ambiente mescolando spesso, quando il composto sarà tiepido ricopritelo con la pellicola trasparente a contatto con la crema (7) così da evitare la formazione della crosticina in



superficie. Infine montate la panna con una frusta elettrica e incorporatela delicatamente alla crema fredda (8). La crema al latte è pronta per essere gustata (9).