

Conchiglia alla crema

La crema pasticciera serve per farcire bigné, profiteroles, cannoncini di pasta sfoglia e molte altre torte. La farina la rende più consistente, ma un po' meno delicata della crema inglese. Per chi possiede il Bimby c'è una versione ancora più semplice.

Ingredienti:

- 4 tuorli
- 100 g di zucchero
- 30 g di farina
- 1/2 litro di latte
- vaniglia o buccia di limone grattugiata



Preparazione:

In una casseruola lavorare i tuorli con lo zucchero, usando il cucchiaino di legno. Aggiungere a poco a poco la farina, senza smettere di mescolare finché il composto risulta amalgamato. Versare poco per volta, e sempre girando, il latte bollente in cui è stata messa un po' di vaniglia oppure un po' di buccia di limone grattugiata. Porre sul fuoco, continuare a mescolare, far sobbollire per 3-4 minuti.

Versare la crema in una terrina e lasciarla raffreddare girandola di tanto in tanto, perché non si formi la pellicola sulla superficie.

Servire la crema nella Conchiglia con copertura interna di cioccolato Ali d'Oro.

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