



CREMA DELLA NONNA

Grandmother's custard cream

4 PORZIONI INGREDIENTI

4 tuorli
100 g zucchero
30 g farina
1/2 litro latte
Vaniglia o buccia di limone
grattugiato

4 SERVINGS INGREDIENTS

4 yolks
100 g sugar
30 g flour
1/2 liter milk
Vanilla or grated lemon
peel

ISTRUZIONI

Lavorare in una casseruola i tuorli con lo zucchero usando un cucchiaino di legno.

Aggiungere poco a poco la farina senza smettere di mescolare.

Portare a bollire il latte con dentro la vaniglia o la scorza del limone.

Versare poco alla volta il latte bollente nella casseruola continuando a mescolare.

Mettere tutto sul fuoco continuando a mescolare e far bollire per 3/4 minuti.

Non superare 82° C di temperatura.

Togliere dal fuoco e lasciar raffreddare in un altro contenitore.

Girare di tanto in tanto per prevenire la pellicola superficiale.

INSTRUCTIONS

Beat the egg yolks with the sugar in a saucepan using a wooden spoon.

Gradually add the flour without stopping to stir.

Bring the milk with the vanilla or lemon zest to the boil.

Pour the boiling milk into the saucepan a little at a time while continuing to stir.

Put everything on the heat while continuing to stir and boil for 3 to 4 minutes.

Do not exceed a temperature of 179° F.

Remove from the heat and leave to cool in another container.

Turn occasionally to prevent the surface film.