

Crema pasticcera veloce e golosa al microonde

Pubblicato: Venerdì 19 Gennaio 2024



Questa crema pasticcera veloce e golosa è perfetta per farcire torte, bignè, crostate.

Ingredienti

- 2 uova
- 150 g di zucchero
- 50 g di amido di mais
- 500 ml di latte
- 1 bustina di vanillina
- 1 scorza di limone

Preparazione

1. La prima cosa da fare per preparare la crema pasticciera al microonde è procurarsi una ciotola di vetro (o altro materiale adatto alla cottura in microonde) dove rompere le uova e aggiungere lo zucchero.
2. Unire anche l'amido di mais e mescolare bene con una frusta
3. Aggiungere nella ciotola il latte – senza averlo fatto scaldare prima – la vanillina e una scorzetta di limone.
4. A questo punto mescolare bene per ottenere un composto senza grumi. Quando la crema risulterà omogenea, mettere la ciotola in microonde e cuocerla per 4 minuti a temperatura a 750 Watt.

5. Togliere la crema dal forno a microonde e mescolare con una frusta per qualche secondo, in modo da eliminare eventuali grumi
6. Rimettere la ciotola nel microonde e cuocere per altri 3 minuti a 750 Watt.
7. Dare un'ultima mescolata e utilizzare la crema per la preparazione desiderata

Se ti piace cucinare, inviaci la tua ricetta, la pubblicheremo nel nostro speciale **Mangiare nel Varesotto**. Scrivi a comunicazione@varesenews.it oppure **taggaci su Instagram**.

Redazione VareseNews
redazione@varesenews.it