



CREMA PASTICCERA

- **Grado di difficoltà:** facile;
- **Preparazione:** 10 minuti;
- **Cottura:** 5 minuti;
- **Ingredienti per 6 persone:** 1 l. di latte, 4 tuorli d'uovo, 170 g. di zucchero, 130 g. di farina, 1 bustina di vanillina, 1 fetta di buccia di limone non trattato Delizie Messinesi, gocchine di cioccolato e una fialetta di aroma al rum.

Preparazione: in un pentolino versate il latte. Aggiungete lo zucchero e con l'aiuto di una frusta fatelo sciogliere. Unite la farina, i tuorli, la vanillina e la buccia di limone avendo cura di amalgamare bene ogni ingrediente prima dell'aggiunta dell'altro. Cuocete a fuoco moderato, mescolando continuamente, fino a quando la crema non si sarà addensata. Togliete il pentolino dal fuoco, eliminate la buccia di limone e versate la crema ottenuta in una ciotola lasciandola raffreddare. Frullate nel mixer. Infine aggiungete le gocchine di cioccolato e la fialetta di rum. Mescolate bene la crema e usatela per guarnire torte, riempire cannoli oppure per una sana merenda con una fetta di pane o biscotti.

Il Vino: Gocce Di Sole Igt cl. 50 – Moscato - (M. Paone).