

Categoria: Dolci e Desserts - Salse e Creme



## Informazioni Generali

 <b>Preparazione:</b> 20 min	 <b>Cottura:</b> 10 min	 <b>Dosi per:</b> 4 persone
 <b>Costo:</b> Molto Basso	 <b>Difficoltà:</b> Molto Basso	



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.  
Si ringrazia per questa ricetta Nadina Serravezza.

## Ingredienti

<b>&gt;&gt; Latte</b> intero 500 ml	<b>&gt;&gt; Panna</b> liquida fresca 200 ml
<b>&gt;&gt; Maizena</b> 50 gr	<b>&gt;&gt; Vaniglia</b> i semi di 1/2 bacca o 1 cucchiaino di estratto
<b>&gt;&gt; Miele</b> 1 cucchiaino	<b>&gt;&gt; Zucchero</b> 100 gr

## Preparazione



Per preparare la crema al latte ponete il latte in un tegame (1) insieme all'estratto di vaniglia e portate a bollire. 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).