

Crema pasticcera

- Tempo di preparazione: *20 minuti*
- Difficoltà: *media*
- Proteine a porzione: *~ 4g*
- Ingredienti per: *2 porzioni*

Ingredienti

- Bevanda aproteica 200 g (tipo Milco)
- Farina aproteica 10 g
- Uovo 60 g (un uovo o 3 cucchiaini di sostitutivo aproteico dell'uovo sostituito dove non permesso)
- Zucchero 20 g
- Vanillina q.b.
- Scorza di limone q.b.
- Caffè (alcuni chicchi)

Preparazione

Mettere la bevanda aproteica, il limone e i chicchi di caffè in una pentola e fare intiepidire. Nel frattempo montare l'uovo con lo zucchero sino a renderlo spumoso. Incorporare la farina e la vanillina e mescolare per ottenere un composto omogeneo. Aggiungere la bevanda aproteica tiepida mescolando lentamente. Cuocere a fiamma moderata e portare ad ebollizione la crema mescolando continuamente per evitare la formazione di grumi. Togliere dal fuoco e lasciare raffreddare, mescolando di tanto in tanto.

[ricette, dolci](#)

From:

<http://pkuinfo.it/> - **PKUInfo**

Permanent link:

http://pkuinfo.it/ricette/crema_pasticcera

Last update: **2014/02/18 13:16**

