

# CREMA PASTICCIERA

## INGREDIENTI:

- n. 4 tuorli
- gr. 100 di fecola di patate
- gr. 150 zucchero
- ml. 400 latte
- n. 1 bustina di vaniglia o un pezzetto di scorza di limone

## PREPARAZIONE:

Mescolare tutti gli ingredienti e cuocere a bagnomaria la crema che deve risultare liscia, omogenea e senza grumi. Dopo circa dieci minuti toglierla dal fuoco e lasciarla raffreddare. Ottima per farcire torte.