

Crema pasticciera per soggetti allergici al lattosio e intolleranti al glutine

Dosi per guarnire un Pane di Spagna (consigliabile) : farina Aproten preparato per torte.

- 300 ml. Latte consentito
- 2 tuorli
- 2 cucchiaini da tavola fecola di patate consentita
- 1 cucchiaino di zucchero
- Un po' di buccia di limone intera da togliere alla fine della cottura.

PROCEDIMENTO:

Mettere in un tegame dove cucinerete tutti gli ingredienti sopra elencati, fare sciogliere bene la fecola, lo zucchero, mettere su fuoco moderato, mescolare finché il tutto non cominci ad addensarsi, far sbollentare qualche minuto, versare in un recipiente e farla raffreddare, allora potete usarla come merenda o per guarnire torte.