

Ricetta Crema pasticcera agli agrumi

Preparazione della crema pasticciera agli agrumi



1. Mettere a bollire il succo di arancia e lime con la stecca di vaniglia alla quale è stata praticata un'incisione longitudinale. In una casseruola, mescolare lo zucchero ai tuorli e quindi aggiungere la farina.



2. Una volta che il succo inizia a bollire, trasferirlo lentamente con un mestolo nel composto di uova e farina. Intanto che si procede al travaso, incorporare con una frusta il succo al composto.



3. Terminata l'operazione, mettere la casseruola sul fuoco e portare ad ebollizione. Nel frattempo rimescolare il composto per evitare la formazione di grumi. Lasciare bollire per un paio di minuti, trasferirla in un recipiente in vetro o ceramica e lasciare raffreddare prima di utilizzarla.



Consigli & curiosità sulla crema agli agrumi

La crema pasticcera agli agrumi è una ricetta nella quale non sono presenti le proteine del latte, per tanto è adatta anche per coloro che presentano intolleranze al lattosio.

La quantità di zucchero può variare in ragione della qualità di arance utilizzate. Più sono dolci e minore è la quantità di zucchero necessario.

Per evitare che la sommità della crema si indurisca, cospargere con pochissimo zucchero la superficie o coprire con della pellicola.