

# Crema pasticcera

## INGREDIENTI:

6 tuorli,

80 gr di farina,

350 gr di zucchero,

1 lt di latte,

vaniglia (o secondo esigenze scorza di limone o stecca di cannella)

Scaldare il latte con la vaniglia. Intanto in una ciotola sbattere le uova con lo zucchero e aggiungere la farina, versarci sopra il latte, miscelare bene e rimettere tutto sul fuoco fino a farla addensare. Lasciarla raffreddare e farcire ciò che si vuole.