

Crema al Caffè

Informazioni:

- Tempo di Preparazione: 25 Min.
- Difficoltà: Molto Facile
- Porzioni: 4
- Calorie per porzione: 329 Kcal

Ingredienti:

- 50 g farina
- 500 ml latte di vacca. intero
- 160 g 4 uova
- 150 g zucchero bianco
- 10 g caffè' solubile. in polvere



Preparazione

Fate sobbollire il latte (tranne mezzo bicchiere) in una capiente casseruola , poi toglietelo dal fuoco, versate il caffè solubile e mescolate finchè non si sarà sciolto nel latte.

Crema pasticcera al caffè

In una terrina a parte lavorate i tuorli con lo zucchero con l'aiuto di uno sbattitore elettrico, fino a ottenere una crema spumosa; versate nel composto di uova un terzo del latte tiepido a filo

Crema pasticcera al caffè

poi incorporate pian piano la farina setacciata. Continuate a sbattere con le fruste elettriche e aggiungete nella casseruola con il latte , poco alla volta e mescolando con una frusta, il composto di uova, farina, zucchero.

Crema pasticcera al caffè

A questo punto portate ad ebollizione il tutto e, mescolando continuamente, lasciate bollire a fuoco dolce per alcuni minuti , sbattendo di continuo con la frusta per evitare che si formino grumi alternando l'aggiunta del latte freddo che avete tenuto da parte (mezzo bicchiere) finché il composto si sarà addensato. Spegnete il fuoco e lasciate raffreddare la crema, mescolando di tanto in tanto. Conservate la crema in un contenitore coprendola con la pellicola in modo che sia a contatto con il composto così da evitare che si formi la crosticina in superficie.