

## Crema pasticcera



**Tempo preparazione:**  
10 minuti

**Tempo di cottura:**  
20 minuti

**Dosatura:**  
Per 0 persone

### Elenco ingredienti

per ½ litro per ¼ litro

125 g 60 g di zucchero

45 g 20 g di maizena

130 g 65 g di tuorli d'uovo

2 1 baccello/i di vaniglia

500 ml 250 ml di panna da cucina

500 ml 250 ml di latte intero

### Istruzioni per la preparazione

1. Monta il Gancio a mezzaluna. Versa lo zucchero, la maizena e i tuorli d'uovo nel recipiente e montali lavorando a velocità 4, in modo da ottenere un composto spumoso e di colore chiaro. Con l'aiuto di un coltello, apri in senso longitudinale il baccello di vaniglia e versa i semi nel recipiente insieme alla panna e al latte.

2. Regola la temperatura a 120°C e la velocità di mescolamento a 1. Porta a bollore, poi abbassa la temperatura, imposta 10 minuti sul timer e lascia sobbollire. Passa la crema con il Passaverdure/pomodoro e raccoglila in un recipiente pulito. Ricopri con un foglio di carta siliconata e trasferisci



club

immediatamente a raffreddare in frigorifero.