

Crema pasticciera fatta in casa, ricetta classica e buona

Autore: Redazione

Data: 07 Aprile 2020



La **ricetta** della **crema pasticciera** è una delle più usate per la realizzazione di tanti tipi di [dolci diversi](#). Viene impiegata per farcire **bignè**, pasta [sfoglia](#), **crostate** o [pan di Spagna](#), ma è anche ottima come dolce al cucchiaio, magari accompagnata da frutta fresca e gocce di cioccolato.

La preparazione è semplice e richiede pochissimi **ingredienti**, che probabilmente avete già in casa: noi la abbiamo aromatizzata al limone e il profumo è delizioso.

Come fare in casa la crema pasticciera

Ingredienti

- 4 uova
- 160 g di zucchero

- 140 g di farina
- 1 litro di latte
- scorza di limone non trattato

Procedimento

1. Versate il latte in una pentola, aggiungete la scorza di limone (solo la parte gialla) e fate scaldare sul fuoco.
2. Rompete le uova in un pentolino abbastanza capiente.
3. Unite lo zucchero e la farina.
4. Aiutandovi con la frusta, mescolate bene tutti gli ingredienti, fino a ottenere un composto liscio e senza grumi.
5. Quando il latte diventa bollente, spegnete il fuoco, togliete la scorza di limone e unite il latte, poco per volta al composto con le uova, continuando a mescolare con la frusta.
6. Una volta che tutto sarà ben amalgamato, portate la pentola sul fuoco e, continuando a mescolare, portate a ebollizione fino a far addensare la crema.
7. La crema pasticciera fatta in casa è pronta. Se non la utilizzate subito, coprite con pellicola trasparente a contatto e mettetela in frigo: può stare un paio di giorni.

Buon appetito!

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/come-fare-la-crema-pasticciera-ricetta/>

Generato il 23/04/2025