

CREMA PASTICCERA

Preparazione:

Montare i rossi con un po' di latte, lo zucchero e la farina; aggiungere l'altro latte, la buccia di limone ed un pezzetto di cannella; far cuocere a fuoco moderato mescolando in continuazione con un cucchiaino di legno.

Aggiungere alla fine un po' di vaniglia in polvere.

Ingredienti: 2 cucchiai e mezzo di farina
4 cucchiai di zucchero
2 tuorli d'uova
½ litro di latte
1 scorzetta di limone
Vanillina ???