



Crema brasiliana - [Visualizza sul sito](#)
di primula blu

crema pasticcera con latte condensato

Ingredienti:

1 barattolo latte condensato (o 2 tubetti di latte condensato)

3 rossi d'uovo

2 barattoli e 1/2 di latte (se non avete il barattolo di latte condensato aggiungete circa 900 ml di latte)

6 cucchiari rasi di maizena sciolta in poca acqua

500 ml panna montata

In un pentolino mettere a scaldare il latte condensato, i rossi d'uovo ed il latte, quando è tiepido aggiungere fuori dal fuoco e sempre mescolando la maizena sciolta nell'acqua; rimettere il tutto sul fuoco e sempre mescolando far rapprendere. Quando è fredda aggiungere la panna montata e usare la crema per farcire pandi spagna o millefoglie o quello che volete.

eCucinando.it