



Microonde: Crema pasticcera - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

dolce - microonde - crema - uova

Scaldare, non bollire, 1/2 litro di latte nel MO, in un contenitore alto (io uso il bicchiere graduato del frullatore ad immersione)
aggiungere la buccia di un limone intera evitando la parte bianca amara...
a parte lavorare 6 tuorli con 150 gr di zucchero e 80 gr di farina setacciata, cercando di non formare grumi
mescolare al latte caldo e cuocere nel MO a potenza media per circa 2 minuti, fino a raggiungere la consistenza desiderata
togliere la buccia del limone e lasciar raffreddare...
con queste quantità riempio una crostata da 26 cm di diametro.

eCucinando.it