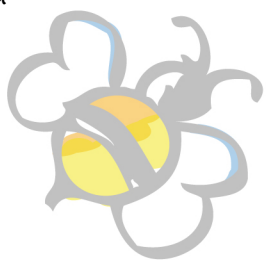




Vasetti di crema alla vaniglia - [Visualizza sul sito di Erica](#)



eCucinando.it



panna fresca - latte - maizena

Vasetti di crema alla vaniglia

Dal blog ["La ciliegina sulla torta"](#) la ricetta dei ["Petits pots de crème à la vanille"](#). Assolutamente divina!

Vasetti di crema alla vaniglia



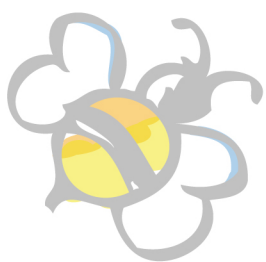
per 4 vasetti

Ingredienti:

200 g di panna fresca
300 g di latte intero fresco
1 baccello di vaniglia
60-80 g di zucchero semolato (direi 60, era già sufficientemente dolce)
20 g di maizena

Versare il latte, la panna, lo zucchero, i semi ricavati dal baccello di vaniglia e il baccello stesso in un pentolino, portare il tutto a bollore e togliere dal fuoco. Prelevare due o tre cucchiaini di liquido caldo e versarli sulla maizena precedentemente setacciata in un piccolo recipiente, mescolare bene in modo da ottenere una crema e versarla, mescolando, nel latte caldo dopo aver provveduto ad eliminare il baccello di vaniglia. Rimettere su fuoco dolce e riportare a bollore continuando a mescolare con cura, lasciar bollire da 3 a 5 minuti o fino a quando la crema risulterà addensata (andate a vista: raffreddandosi diventa più soda, quindi non esagerate se volete una crema al cucchiaio. Poi diventa budino!). Lasciar intiepidire mescolando di tanto in tanto e coprire con la pellicola a contatto, in modo da prevenire la formazione della pellicina. Mettere in frigo e, al momento di servire, mescolare bene la crema in modo da renderla liscia e versarla nei bicchierini oppure nei vasetti.

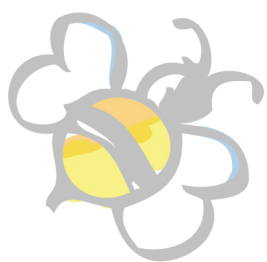
L'ho trovata deliziosa, e, come dice l'autrice della ricetta, la vedo molto bene per la colazione, con la frutta fresca. O anche solo per un momento di "voglia di coccole"....



eCucinando.it



eCucinando.it



eCucinando.it