



Bimby: Crema pasticcera - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Ingredienti:

4 tuorli

40 gr. di maizena o fecola di patate

150 gr. di zucchero

400 gr. di latte

1 bustina di vanillina

1 pizzico di sale

Inserire tutti gli ingredienti nel boccale: 7' - 80Â° - vel 3.

Togliere subito dal boccale porre in una terrina e lasciare raffreddare.

eCucinando.it