



Pasticceria
Cavalletti



Pasticceria Cavalletti
Via Nemorense, 179/181
00199 Roma
Tel. 06.86.32.48.14
Fax 06.86.32.48.05
pastcav@tin.it

La Ricetta del mese

CREMA PASTICCERA

INGREDIENTI

LATTE	1 LIT.
ZUCCHERO	400 GR.
FARINA 00	100 GR.
ROSSI	6
SCORZA DI LIMONE	Solo il giallo e poco

PROCEDIMENTO

Mettere a bollire il latte con gr.100 di zucchero e la scorza di limone, mescolare a parte la farina con lo zucchero, aggiungere un po' di latte e amalgamare molto bene il composto, aggiungere i 6 rossi e amalgamare bene il tutto. Far bollire per circa 3-4 minuti mescolando bene. Appena ben fredda, conservare la crema in frigorifero. La crema così fatta si conserva in frigo per 6/7 giorni.

Ricetta del mese

Storia della Pasticceria

Per le vostre feste



Graphic by  bitnet
Internet e comunicazione