

The Buitoni logo is displayed in a green, stylized font on a dark green rectangular background.

Crema pasticceria  
leggera

## Ingredienti

- 2 Uova
- 150 g di Zucchero
- 100 g di Farina
- 250 ml di Latte

## Preparazione

1. Sbattete con un frustino un uovo intero e un tuorlo con lo zucchero, aggiungete la farina e versate il latte a filo. Mescolate piano fino e a fuoco sostenuto fino a quando non si rapprende, poi quando raggiunge il bollore abbassate il fuoco, mescolando di tanto in tanto per circa 3-5 minuti. Lasciate raffreddare la crema, e con la forchetta mescolate di tanto in tanto affinché non si formi la pellicola.

## Informazioni nutrizionali

carboidrati  
Energia  
grassi  
Fibra  
Proteine  
Grassi saturi  
Sodio  
zuccheri

🕒 10

👤 4 4 persone