

Crema pasticcera con la panna



Ingredienti:

400 ml panna fresca

600 ml latte fresco

4 uova intere

80 g farina

300 g zucchero

1 pizzico di sale

1 bustina vanillina

Sul fornellino piccolo mettete lo spargifiamma e la pentola con la panna ed il latte, coprite con Magic Cooker , fiamma alta fino all'ebollizione.

In una ciotola frullate le uova intere con lo zucchero, il sale, la vanillina e la farina.

Quando la pentola arriva all'ebollizione abbassate la fiamma e versate le uova. Girate con la frusta e coprite di nuovo. Cuocete a fiamma bassa per 5 minuti. Spegnete il fuoco, amalgamate con la frusta. Pronta!



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.