

crema pasticcera



500ml latte

150g zucchero

50 g amido per dolci

4 tuorli uovo

scorza limone

con la frusta amalgamate tutti gli ingredienti , mettere su fuoco piccolo con fiamma dolce e MC, dopo 8 minuti mescolare e richiudere con MC, trascorsi 5 minuti mescolare abbassare la fiamma, cuocere ancora 2 minuti...la crema è pronta, buon appetito con MAGIC COOKER