

Crema pasticcera al cacao

Ingredienti

2 Tuorli

50 g di cacao amaro in polvere

30 g di farina

500 ml di Latte

100 g di zucchero

Preparazione

- Versate in una pentolina i tuorli, aggiungete lo zucchero e lavorateli con delle fruste elettriche per rendere il composto chiaro e gonfio.
- Aggiungere il cacao e la farina setacciati, versate la farine e mescolate il tutto in modo da eliminare tutti gli eventuali grumi ed aggiungete poco alla volta il latte sempre mescolando.
- Mettete la pentola sul fuoco e sempre mescolando portate a bollore, continuate a mescolare senza fermarvi altrimenti la crema si attaccherà al fondo. In pochi minuti la crema si addenserà.

La crema pasticcera al cacao è pronta.