



Crema pasticcera al cioccolato



Zucchero semolato



Difficoltà bassa



20 minuti

Ingredienti per la Crema pasticcera al cioccolato

- 1 litro Latte fresco intero
- 200 g Tuorli d'uovo (circa 10)
- 200 g Zucchero
- 80 g Maizena (amido di mais)
- 1 pizzico Sale
- 1 bacca Vaniglia
- 250 g Copertura di cioccolato fondente con il 70 % di cacao

Procedimento



1. Mettete a bollire il latte in una casseruola. A parte, sbattete i tuorli d'uovo con lo zucchero aggiungendo il sale e l'interno del baccello di vaniglia. Per ultimo incorporare la maizena.



2. Quando il latte arriva a bollore, aggiungetelo al composto di uova e mescolate. Versatelo nuovamente nella casseruola e fate bollire il tutto a fuoco vivo per alcuni secondi, sempre mescolando velocemente con la frusta.



3. Spegnete ed aggiungete la copertura di cioccolato in pezzi abbastanza grossi o in gocce e mescolate fino al completo scioglimento della copertura.



4. Mettere a raffreddare la crema pasticcera in frigorifero coperta da carta pellicola (per evitare che si solidifichi la superficie) e, successivamente, servite o usatela ben fredda.