

Crema pasticcera al cioccolato

Zucchero semolato 100% italiano

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.

Co.Pro.B. - Cooperativa Produttori Bieticoli - Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED



3. Spegnete ed aggiungete la copertura di cioccolata 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.

Co.Pro.B. – Cooperativa Produttori Bieticoli – Soc. Coop. Agricola
Via Mora, 56 - 40061 Minerbio (BO) - Tel. + 39 051 6622811 - Fax. + 39 051 6622806 - P.IVA 00499531200
COPYRIGHT © 2026 CO.PRO.B. S.C.A. - ALL RIGHT RESERVED