

Crema al latte

Ecco una crema al latte molto semplice e ideale per farcire torte o rotoli, è molto fresca e non contiene uova, quindi è adatta anche per chi è intollerante. Sostituendo latte e panna con equivalenti di origine vegetale (panna e latte di soia, di cocco o altro) diventa ottima anche per i vegani (va escluso il miele in questo caso).



Ingredienti:

- 500 ml latte intero
- 1 cucchiaino di miele
- 100 gr zucchero semolato
- 1 bacca di vaniglia (o un cucchiaino di estratto)
- 50 gr amido di mais
- 250 ml di panna fresca (da montare)

In un pentolino riscaldare 300 g di latte con lo zucchero e i semi della bacca di vaniglia (o con l'estratto), nel frattempo stemperare l'amido in una tazza con i 100g di latte residuo. Unire l'amido sciolto nel latte al composto caldo di latte e zucchero, aggiungere il miele e mescolare ancora, sempre a fiamma bassa, finchè la crema non addensa. Porre in un recipiente basso e largo, coprire con pellicola a contatto e fare raffreddare completamente.

Quando la crema è fredda (passare eventualmente una mezz'ora in frigorifero) montare la panna con le fruste elettriche finchè non risulta ben soda, dopodichè unire al composto di latte e mescolare con una spatola fino ad ottenere una crema omogenea e senza grumi. Refrigerare fino al momento di utilizzare.

