

Crema pasticcera al pistacchio

Senza glutine



Ingredienti

2 tuorli

2 uova

500 gr latte senza lattosio

40 gr maizena #

1 bustina vanillina #

120 gr zucchero

150 gr crema spalmabile al pistacchio (oppure 100 g pasta di pistacchio) #

Procedimento

Montate in una pentola lo zucchero con le uova, aggiungete l'amido di mais setacciato, la vanillina. A parte riscaldate il latte, e appena caldo aggiungete a filo nella pentola sul fuoco con le uova mescolando per evitare la formazione di grumi. Fate addensare, e togliete dal fuoco. Trasferite la crema pasticcera in una ciotola, aggiungete la crema al pistacchio, mescolate bene. Coprite con la pellicola e lasciate raffreddare. Se usate la pasta di pistacchio, questa dovrà essere aggiunta insieme ai tuorli.

Ricetta originale di Mary zero glutine