

Crema de vanilie



Crema de vanilie, preparata in casa, e acea reteta clasica si delicioasa de care se bucura toata lumea! ☐
O puteti servi in cupe (poate fi si un **desert la pahar** ☐) sau o puteti include in diverse retete de prajituri sau torturi. E foarte buna!!!

Ingrediente:

- 4 galbenusuri
- 500 ml de lapte
- 150 g zahar
- 70 g faina
- un plic zahar vanilat (10 g)

Mod de preparare:

Se amesteca faina cu zaharul (si cel vanilat), apoi se adauga galbenusurile si se amesteca totul foarte bine. Puteti sa faceti

asta si la robot. Se adauga apoi laptele rece, putin cate putin (in timp ce robotul merge). Nu va grabiti si nu turnati prea mult lapte odata, pentru ca se fac cocoloase! Se pune compozitia intr-o oala, la foc mic, si se amesteca continuu pana se ingroasa. Folositi telul, pentru ca e mai eficient decat o lingura de lemn, de ex. Se lasa sa se raceasca apoi, iar ca sa nu faca pojghita se acopera imediat cu folie transparenta. Folia chiar trebuie sa atinga crema.

O alta varianta ar fi sa se bata spuma galbenusurile cu zaharul si sa se adauge apoi făina, urmata de laptele caldut. Va iesi bine, oricum ☐





Delicioasa!!! Noi am servit-o cu **biscuiti de ciocolata**:



Poza veche □



Reteta preluata de la Adriana Nicoleta