



Tempo fa ho visto un bravissimo pasticcere (non mi ricordo il nome) alla Prova del Cuoco, che spiegava come fare la crema pasticcera al microonde. Diceva che era facile e sicura e che non si attaccava mai alla pentola! Ero scettica ma ho provato e...spettacolo! Facile, senza dover stare a girare il composto tutto il tempo e molto morbida!

Io ormai ci faccio tutte le creme ma qui vi posto questa moka! Ovviamente vale per tutte le creme. Per questa crema si usano (le dosi le ho fatte io.):

8 tuorli
250 gr di zucchero
90 gr di farina
700 ml di latte
una caffettiera da 6 di caffè

Usare un recipiente che possa andare in microonde.

Mettere i tuorli e lo zucchero e montarli con le fruste per qualche minuto finchè non avete un composto chiaro e spumoso.

Aggiungere la farina e mescolare bene.

Nel frattempo mettere a scaldare il latte (appena tiepido) e fare il caffè. quando il caffè è pronto unirlo al latte. Versare tutto nelle uova montate. vedrete che è molto liquido: non preoccupatevi, è normale.

A questo punto fa tutto il microonde. Io metto il timer a un minuto e mezzo o due minuti (a secondo della quantità) e faccio andare alla massima potenza. quando si spegne dò una mescolata veloce e ripeto. Le prime 2 volte è liquido, poi noterete che comincia ad addensarsi. Dipende dal composto ma con 5 massimo 6 volte si fa...in pratica al massimo 7.8 minuti e la crema è pronta e buonissima...l'unica accortezza è di girarla ogni 2 minuti perchè il microonde tende a cuocere prima il centro e quindi serve distribuirlo. Provate...non si attacca mai ed è più difficile scriverla che farla!

Per fare la crema pasticcera deve esserci tutto latte senza caffè!!!

Approfondimenti: post di riferimento su [Forum di Mamme Domani](#)