

*"1 l di latte 120 gr di farina 300 gr di zucchero 4 tuorli 2 uova intere sale, vaniglia chicchi di caffè scorza di limone e arancia fare bollire il latte con gli aromi (chicchi, scorze). In una bastardella rompere le uova, aggiungere lo zucchero, il sale, la vaniglia e la farina, sbattere il tutto e aggiungere il latte caldo. Passare la crema ad un colino fine e farla cuocere per qualche minuto. Al primo bollore togliere dal fuoco. (per crostata di frutta e torta della nonna) Nicochef"*