

## Crema alla nutella

La nutella è buonissima ma è troppo densa per guarnire una torta o il babà. Questa crema sarà invece perfetta allo scopo.

### Ingredienti:

1 uovo  
250 ml latte (oppure 300 panna!)  
50 gr. Farina (oppure 100 gr. Amido di mais / Maizena)  
50 gr. zucchero  
200 gr. Nutella  
mezza bacca di vaniglia (oppure un cucchiaino di essenza)

### Procedimento:

#### 1. Fare la crema pasticcera.

- 1.1 Scaldare a parte il latte con la vaniglia;
  - 1.2 Montare l'uovo con lo zucchero in un pentolino (che poi andrà sul fornello);
  - 1.3 Aggiungere all'uovo la farina setacciata, continuando a mescolare. (Poco alla volta per non fare grumi);
  - 1.4 Aggiungere il latte a filo mescolando di continuo e mettere il pentolino sul fornello al minimo.
  - 1.5 Portare a bollore mescolando continuamente; occhio che quando la crema inizia ad addensarsi fino a raggiungere la consistenza desiderata bisogna toglierla immediatamente dal fornello. E' pronta.
- PS Non l'hai tolta in tempo? E' troppo densa? Nulla di grave, basta che aggiungi un po' di latte.

#### 2. Aggiungere la nutella, amalgamando le due creme alla perfezione...

Occhio: se la si aggiunge subito alla crema sarà più facile mescolarla ed amalgamarla, ma si rischia che la nutella cuocia leggermente e cambi un po' sapore. Meglio aspettare che la crema diventi quantomeno tiepida.

Però, se si decide di far raffreddare la crema, bisogna avere l'accortezza di coprirla con una pellicola trasparente facendo in modo che non ci sia aria tra la crema e la pellicola, onde evitare la formazione di una crosticina sulla superficie della crema .

#### 3. Ok, cosa guarniamo, adesso? A voi la scelta, io ho appena fatto il babà! Yum!!! :)