

CREMA

pastelera



Ingredientes:

- 3 yemas de huevo
- 500 ml de leche
- 40 gr de maicena
- 150 gr de azúcar
- 1 vaina de vainilla

Preparación:

En un cazo ponemos 350 ml de leche junto con el azúcar y la vaina de vainilla abierta e infusionamos a fuego medio durante unos 20 minutos.

En un bol pequeño ponemos el resto de la leche y las yemas de huevo, batimos.

Añadimos la maicena y la disolvemos.

Retiramos el cazo del fuego, retiramos la vainilla y añadimos la mezcla de maicena, sin dejar de batir.

Ponemos de nuevo el cazo en el fuego (medio-alto) y removemos hasta que espese.

Retiramos del fuego y si queremos darle un toque brillante añadimos una cucharadita de mantequilla, removiendo bien hasta que se funda e integre con la crema.

Tapamos con papel film para que no se seque la costra superior y dejamos enfriar por completo.

[Conlaszarpasenlamasa](#)