

## crema pastelera de CAFÉ



### Ingredientes:

3 yemas de huevo

500 ml de leche

40 gr de maicena

150 gr de azúcar

40 gr de café capuchino instantáneo

### Preparación:

En un cazo ponemos 400 ml de leche junto con el azúcar y el café capuchino instantáneo, calentamos a fuego medio-alto hasta que comience a hervir.

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 cuando rompa a hervir 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](#)