

CREMA CATALANA PARA RELLENO

INGREDIENTES

1. 4 YEMAS DE HUEVO
2. 70 GR. DE AZÚCAR
3. 500 GR. LECHE ENTERA
4. 40 GR. MAIZENA O 50 GR. MIDON
5. LA PIEL DE UN LIMÓN (sin nidad de parte blanca)
6. UN PALO DE CANELA

PREPARACIÓN :

1. Poner en el vaso los huevos, la leche, azúcar y el midon (o maizena) .
2. Programar 15 seg. a vel. 3
3. Colocaremos la mariposa en las cuchillas e incorporaremos la piel del limón y el palo de canela, programaremos 6 o 7 minutos (dependerá de la temperatura de la leche) , temperatura 100° y vel .2
4. Cuando termine el tiempo retiraremos la piel del limón y la canela y verteremos la crema en una manga pastelera y reserve.

SUGERENCIAS

1. Para su utilización tiene que estar fría.

ANTONIA PEREZ
perezsanchezantonia@gmail.com

