

Crema catalana para rellenar

INGREDIENTES:

- 6 Yemas de huevo
- 6125 gr de azúcar
- 750 gr de leche
- 50 gr de maicena o 60 de almidón para relleno.
- 2 trozos de piel de limón
- Canela en polvo

PREPARACIÓN:

1. Batir los huevos, la leche, el azúcar y la maicena **30 seg/vel 3**.
2. Poner la mariposa y añadir la piel de limón y la canela.
3. Programar **7 min/100°C/vel 2**. Dejar enfriar y guardar en la manga pastelera hasta el momento de utilizarla.

Tiempo: 8 minutos + enfriamiento

Raciones: 8



thermomix

EVA M^a BALIELLAS

<http://thermomix-sabadell.es/baliellas/>