



## CREMA CATALANA PARA RELLENO



### **INGREDIENTES:**

- 4 yemas de huevo
- 70 grs de azúcar
- 500 g de leche entera
- 55 grs de almidón
- 2 tiras de piel de limón (sin nada de parte blanca)
- 1 palito de canela

### **PREPARACION:**

- Batir los huevos, la leche, el azúcar y el almidón programando 15 seg. a v.3
- Colocamos la mariposa en las cuchillas e incorporamos la piel de limón y la canela y programamos 6/7 minutos (dependerá de la temperatura inicial de la leche), temp. 100° a v.2
- Cuando termine el tiempo retiramos las pieles de limón y la canela y vertemos la crema en una manga pastelera. Dejar enfriar antes de utilizar.