

## CREMA CATALANA PARA RELLENO



### INGREDIENTES:

- 4 yemas de huevo
- 70 gr azúcar
- 500 gr leche entera
- 50 gr almidón o 30 gr maicena
- Piel de limón
- 1 palo canela

### PREPARACIÓN:

- Poner en el vaso los huevos, la leche, el azúcar y el almidón programar **15 seg / Vel 3**
- Coloque la mariposa en las cuchillas e incorporamos la piel de limón y el palo de canela, programar **6 o 7 min ( dependerá de la temperatura de la leche) / 100 / Vel 2**
- Cuando termine el tiempo, retiraremos la piel de limón y el palo de canela y verteremos la crema en una manga pastelera. Para su utilización debe estar fría