

Crema Catalana Para Relleno

INGREDIENTES:

4 Yemas de huevo
70g de azúcar
500g de leche entera
55g de Midon o 30g de Maicena
La piel de 1 limon
1 Palo de Canela



PREPARACIÓN:

Poner en el vaso los huevos, la leche, el azúcar y el midon programar 15 seg a vel 3.
Colocamos la mariposa en las cuchillas e incorporamos la piel de limón y el palo de canela y programaremos 6 o 7 mint (dependerá de la temperatura de la leche) a temperatura 100º y vel 2.
Cuando termine el tiempo retiraremos la piel del limón y la canela y vertemos la crema en una manga pastelera y reserve.

Para su utilización tiene que estar fria .

MªRosa Pastor
Comercial Thermomix
Telf:670878430