



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

PREPARACIÓN:

1. Batir los huevos, la leche, el azúcar y el almidón programando **15 seg/vel 3**
2. Colocamos la mariposa en las cuchillas e incorporamos la piel de limón y la canela y programamos **7 min/100°C/vel 2**
3. 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.

Silvia Gómez del Pulgar Álvarez

Agente Comercial Thermomix Nº 66635

607 30 77 75

silviagomezdelpulgar@gmail.com