

Crema Lotus

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Procedencia: Mesacamilla · Autor: Mavillum

INGREDIENTES

250 gr	Galletas Lotus
100 gr	Azúcar moreno
200 ml	Leche
100 gr	Mantequilla
20 gr	Miel
	Vainilla — esencia
	Sal

ELABORACIÓN

Empezamos triturando las galletas, deben quedar casi como polvo.

Calentamos la leche a fuego medio hasta que esté caliente pero no hirviendo. Añadimos el azúcar moreno y removemos hasta que se disuelva completamente. Es importante no dejar que la leche hierva, ya que queremos mantener una temperatura uniforme para evitar que se formen grumos.

Incorporamos las migas de galleta a la leche caliente y removemos bien para que se mezclen y se integren. Cocinamos a fuego medio durante unos 5 minutos, removiendo constantemente para evitar que la mezcla se pegue al fondo de la cacerola. La mezcla empezará a espesar ligeramente.

Añadimos la mantequilla a la mezcla y seguimos removiendo hasta que se funda y se integre completamente en la mezcla. La mantequilla le dará a la crema una textura rica y cremosa, además de un sabor delicioso.

Incorporamos la miel y, si lo deseamos, la esencia de vainilla. Removemos bien para que todos los ingredientes queden bien combinados. La miel añadirá un toque de dulzura natural y ayudará a obtener una textura suave y sedosa.

Cocinamos la mezcla a fuego bajo durante unos 10-15 minutos, removiendo con frecuencia, hasta que la crema espese y adquiera una textura suave y untuosa. Es importante remover constantemente para evitar que se formen grumos y asegurar que la mezcla quede homogénea.

Retiramos del fuego y dejamos enfriar la crema a temperatura ambiente.

Guardamos la crema en el frigorífico, donde se conservará durante varias semanas.

Consejos para una crema de galletas Lotus perfecta

Aseguraos de que las galletas estén bien trituradas para evitar grumos en la crema.

Cocinad a fuego lento para evitar que la mezcla se queme y para conseguir la textura deseada.

Si preferís una crema más suave, podéis pasarla por una batidora de mano después de cocinarla. Esto ayudará a eliminar cualquier grumo y a obtener una textura más homogénea y cremosa.

Guarda la crema en un frasco hermético en el frigorífico. Al estar hecha con ingredientes frescos, se conservará mejor en frío y tendrá una duración de varias semanas.

Personaliza la crema de galletas Lotus

Crema Lotus con chocolate: Añadid trocitos de chocolate a la mezcla durante los últimos minutos de cocción para una versión chocolatosa. El chocolate se fundirá y se integrará en la crema, creando un sabor aún más delicioso.

Crema Lotus especiada: Experimentad añadiendo una pizca de canela, nuez moscada o jengibre a la mezcla para un toque extra de especias. Estas especias complementarán el sabor de las galletas Lotus y añadirán una nueva dimensión a la crema.

Crema Lotus con frutos secos: Añadid trocitos de almendras, avellanas o nueces para una textura crujiente y sabor adicional. Puedes tostarlos ligeramente antes de añadirlos para intensificar su sabor.