

Crema bordelesa

Tipo de plato: Masas y Postres · Procedencia: Mavillum · Autor: Canela Molida

INGREDIENTES

Elaboración

50 gr	Azúcar
2	Yema de huevo — grandes
	Vainilla — o canela o cardamomo
30 ml	Nata — espesa
275 ml	Leche
30 gr	Harina de arroz
1	Claras de huevo — grande

Sabores

	Vainilla
45 ml	Licor
225 gr	Fruta — en puré
	Cáscara de naranja
	Cáscara de limón
75 gr	Chocolate Negro — de cobertura fundido
30 gr	Praliné

ELABORACIÓN

Cocer la leche, batir las yemas con el azúcar y la harina, hasta que queden esponjosas y ligeras. Añadir la leche poco a poco sin dejar de revolver. Pasar al cazo y ponerlo a fuego suave sin parar de revolver, hasta que hierva y se espese. Enfriar y añadir el sabor elegidoUsos: relleno de tartaletas con estas cantidades salen 425 ml, para una base de 18 cm