

# Crema inglesa

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

## INGREDIENTES

0

|               |                    |
|---------------|--------------------|
| 3 cucharada/s | Azúcar             |
| 425 ml        | Leche              |
| 0,50 rama/s   | Vainilla — abierta |
| 5             | Yema de huevo      |

## ELABORACIÓN

Hervir la leche con la vainilla, fuego suave, in fusionar 20 m

Batir azúcar maicena y yemas hasta que la mezcla este pálida cremosa.

Añadir la leche caliente en chorrito fino, batiendo. Pasar la mezcla al cazo y cocer al baño de Maria durante 10 m .removiendo sin parar con una cuchara de madera, hasta que la crema nape el dorso y al pasar el dedo quede una huella limpia.

Colar a través del chino

Colocar la crema sobre agua fría, con hielo y seguir removiendo un poco más para que enfríe, este sistema aumenta la untuosidad de la crema. Mientras se enfría revolver de vez en cuando, para que no haga nata.