

Crema pastelera 2

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

INGREDIENTES

0	
30 ml	Azúcar — (2 cdas)
1 cucharadita/s	Vainilla — (esencia)
15 ml	Harina repostería
225 ml	Leche
10 ml	Maicena
15 gr	Mantequilla
0,50	Vainilla
3	Yema de huevo — grandes

ELABORACIÓN

El modo es igual que el de la Crema inglesa, aunque al llevar mayor proporción de fécula no es necesario cocerla al baño de MaríaCocer despacio durante 3 m.Retirar del fuego, añadir la mantequilla y continuar revolviendo unos minutos más.