

Crema pastelera para micro

Tipo de plato: Masas y Postres · Subtipo: Rellenos · Categoría: Microondas ·
Procedencia: Mesacamilla · Autor: Noemí

INGREDIENTES

0

4 cucharada/s Azúcar

1 cucharada/s Harina repostería

500 ml Leche

4 Yema de huevo

ELABORACIÓN

Batir las yemas con el azúcar y la harina e ir añadiendo, poco a poco, la leche.

Llevar al microondas durante: 5 minutos a 780W.

Batir y llevar de nuevo al microondas durante: 2 minutos a 450W. Volver a batir.