

Crema inglesa

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

INGREDIENTES

0

500 ml	Leche
4	Yema de huevo
1 cucharada/s	Maicena — ó harina
1 cucharada/s	Vainilla
	Azúcar — al gusto

ELABORACIÓN

Poner a fuego mínimo: leche + yemas batidas + harina + azúcar + vainilla. Se retira cuando espese.