

Cremoso azafrán (Copa manzanas)

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

INGREDIENTES

0	
250 gr	Nata
250 gr	Leche
120 gr	Yema de huevo
75 gr	Azúcar
	Azafrán — ó romero ó cardamomo (a elegir)

ELABORACIÓN

Tostar los pistilos de azafrán. Mezclar el azúcar con las yemas, añadir los líquidos caliente (nata y leche). Llevar al fuego hasta los 85° C o hasta que nape una cuchara. Añadir la gelatina previamente hidratada en agua fría. Mezclar bien y colar. Se puede hacer en la TH, con los pasos de la crema inglesa.