

Crema inglesa (Bavaroise lacte)

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

INGREDIENTES

0

250 gr	Leche
250 gr	Nata
50 gr	Azúcar
100 gr	Yema de huevo — frescas

ELABORACIÓN

Leche y nata al fuego al punto de ebullición. Yemas y azúcar las mezclamos bien, añadimos la leche y nata caliente. Revolvemos bien y llevamos al fuego hasta que nape, 85°C. O todo junto en la TH 85° 7 minutos