

Crema vainilla (Capalettis)

Tipus de plat: Masas y Postres · Subtipus: Cremas · Procedència: Mesacamilla · Autor: Canela Molida

INGREDIENTS

0

500 ml	Leche
125 gr	Azúcar
40 gr	Maicena
4	Yema de huevo
25 gr	Mantequilla
1 vaina/s	Vainilla

ELABORACIÓ

Cocer la mitad de la leche con la vainilla abierta (las semillas sacadas apunta de cuchillo) y el azúcar, disolver la maicena en la leche fría y unir a las yemas ya batidas, agregar a la leche ya cocida y cocer 5 m. a fuego suave, removiendo sin parar con la cuchara de madera.

Retirar, añadir la mantequilla, volcar en plato mojado con agua y enfriar.

Servir espolvoreados de azúcar glass y un coulis de frutas, salsa de chocolate.