

Crema de yemas

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

INGREDIENTES

0

250 gr	Agua
460 gr	Azúcar
50 gr	Maicena
500 gr	Huevos — (calculando que cada huevo son 60gr. son aprox. 8-9 huevos).
1 vaina/s	Vainilla

ELABORACIÓN

Agua y azúcar al fuego a hervir

Maizena y huevos mezclar.

Añadir el agua y azúcar hervido (almíbar) a la maizena y huevos.

Poner todo al fuego a hervir.

Al final añadir la vainilla.

Haces una plancha de bizcocho emborrachado, encima le pones una capa de esta crema espolvoreas con un poco de azúcar grano y quemas con el quemador o soplete.