

Crema ligera de vainilla

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

INGREDIENTES

0

250 gr	Leche
3	Yema de huevo
50 gr	Azúcar
20 gr	Maicena
2 hoja/s	Gelatina en hojas
	Ron
1 vaina/s	Vainilla
100 gr	Nata — montada

ELABORACIÓN

Infusionar la leche con la vainilla, retirar las vainas, poner en la Th, añadir todos los ingredientes menos el ron y la nata montada y hacer una crema pastelera programando 85°, 5 min. v4.

Cuando termine añadir el ron y la gelatina previamente hidratada. Enfriar rápidamente e incorporar la nata montada.