

Crema Pastelera

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

INGREDIENTES

0

750 gr Leche en polvo

1,40 kg Maicena

2,25 kg Azúcar

8 Huevos

150 gr Mantequilla

6,50 litro/s Agua

Vainilla

ELABORACIÓN

De aquí saca la cantidad que desees.

Pones en un cazo el agua y la leche, cuando este caliente saca un poco menos de la mitad de la leche.

En la leche del cazo pones el azúcar y la mantequilla

En la leche que has sacado menos de la mitad pones la maicena los huevos y la vainilla cuando empiece a hervir la leche del cazo

Pones la otra con todos los ingredientes bien movidos, remueve enérgicamente con una varilla para que no se pegue hasta que hierva.

Una vez hervida la quitas del cazo y la vuelcas en un recipiente hasta que se enfríe.

Arriba le pones un papel mojado en agua tapando toda la crema para que no crié corteza.

Si en vez de leche en polvo decides hacerla con leche normal cuidado se agria muy pronto.