

Crema inglesa

Tipo de plato: Masas y Postres | Procedencia: Mavillum | Tiempo: 0 minutos |
Dificultad:

INGREDIENTES

0
3 cucharada/s Azúcar
425 ml Leche
0,50 rama/s Vainilla - abierta
5 Yema de huevo

ELABORACIÓN

Hervir la leche con la vainilla, fuego suave, in fusionar 20 m
Batir azúcar maicena y yemas hasta que la mezcla este pálida cremosa.
Añadir la leche caliente en chorrito fino, batiendo. Pasar la mezcla al cazo y cocer al baño de Maria durante 10 m .removiendo sin parar con una cuchara de madera, hasta que la crema nape el dorso y al pasar el dedo quede una huella limpia.
Colar a través del chino
Colocar la crema sobre agua fría, con hielo y seguir removiendo un poco más para que enfríe, este sistema aumenta la untuosidad de la crema. Mientras se enfría revolver de vez en cuando, para que no haga nata.