

Crema pastelera 2

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

INGREDIENTES

0
30 ml Azúcar - (2 cdas)
1 cucharadita/s Vainilla - (esencia)
15 ml Harina repostería
225 ml Leche
10 ml Maicena
15 gr Mantequilla
0,50 Vainilla
3 Yema de huevo - grandes

ELABORACIÓN

El modo es igual que el de la Crema inglesa, aunque al llevar mayor proporción de fécula no es necesario cocerla al baño de MaríaCocer despacio durante 3 m.Retirar del fuego, añadir la mantequilla y continuar revolviendo unos minutos más.