

Crema pastelera para micro

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

INGREDIENTES

0
4 cucharada/s Azúcar
1 cucharada/s Harina repostería
500 ml Leche
4 Yema de huevo

ELABORACIÓN

Batir las yemas con el azúcar y la harina e ir añadiendo, poco a poco, la leche.

Llevar al microondas durante: 5 minutos a 780W.

Batir y llevar de nuevo al microondas durante: 2 minutos a 450W. Volver a batir.