

Crema inglesa (Bavaroise lacte)

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

INGREDIENTES

0
250 gr Leche
250 gr Nata
50 gr Azúcar
100 gr Yema de huevo - frescas

ELABORACIÓN

Leche y nata al fuego al punto de ebullición. Yemas y azúcar las mezclamos bien, añadimos la leche y nata caliente. Revolvemos bien y llevamos al fuego hasta que nape, 85°C. O todo junto en la TH 85º 7 minutos