

Crema vainilla (Capalettis)

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

INGREDIENTES

0

500 ml Leche

125 gr Azúcar

40 gr Maicena

4 Yema de huevo

25 gr Mantequilla

1 vaina/s Vainilla

ELABORACIÓN

Cocer la mitad de la leche con la vainilla abierta (las semillas sacadas apunta de cuchillo) y el azúcar, disolver la maicena en la leche fría y unir a las yemas ya batidas, agregar a la leche ya cocida y cocer 5 m. a fuego suave, removiendo sin parar con la cuchara de madera.

Retirar, añadir la mantequilla, volcar en plato mojado con agua y enfriar.

Servir espolvoreados de azúcar glass y un coulis de frutas, salsa de chocolate.