

Crema de yemas

Type de plat: Masas y Postres | Origine: Mesacamilla | Temps: minutes | Difficulté:

INGRÉDIENTS

0

250 gr Agua

460 gr Azúcar

50 gr Maicena

500 gr Huevos - (calculando que cada huevo son 60gr. son aprox. 8-9 huevos).

1 vaina/s Vainilla

PRÉPARATION

Agua y azúcar al fuego a hervir

Maizena y huevos mezclar.

Añadir el agua y azúcar hervido (almíbar) a la maizena y huevos.

Poner todo al fuego a hervir.

Al final añadir la vainilla.

Haces una plancha de bizcocho emborrachado, encima le pones una capa de esta crema espolvoreas con un poco de azúcar grano y quemas con el quemador o soplete.