

Crema ligera de vainilla

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

INGREDIENTES

0

250 gr Leche

3 Yema de huevo

50 gr Azúcar

20 gr Maicena

2 hoja/s Gelatina en hojas

Ron

1 vaina/s Vainilla

100 gr Nata - montada

ELABORACIÓN

Infusionar la leche con la vainilla, retirar las vainas, poner en la Th, añadir todos los ingredientes menos el ron y la nata montada y hacer una crema pastelera programando 85°, 5 min. v4.

Cuando termine añadir el ron y la gelatina previamente hidratada. Enfriar rápidamente e incorporar la nata montada.