

Yema pastelera

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

INGREDIENTES

0

1 Huevos - carton pesado con el carton y todo (un cartón 30 huevos)

Azúcar - el mismo peso del carton de huevos

1 litro/s Agua

100 gr Maicena

0,50 cucharadita/s Vainilla - en polvo

ELABORACIÓN

Para que salga con ese color la yema hay que ponerle unas gotas de color amarillo huevo si no sale con un color mas amarillento

Poner sobre el fuego un recipiente en el cual pondremos el agua junto a la maicena y la vainilla.

Mientras poner en un bol los huevos partidos y muy bien batidos y las gotas de color amarillo huevo si no tenemos color no pasa nada solo que saldrá mas amarilla la yema.

Una vez comience el agua con el azúcar la vainilla y la maicena a hervir incorporar los huevos batidos y mover muy bien con una varilla no vale paleta de madera ni nada de eso solo varilla y no dejar de remover hasta que comience a hervir se pega muy pronto por lo que hay que arrastrar la varilla por todos lados esto es importantísimo una vez que se pegue un poco se pega todo.

Una vez comience a hervir volcar de inmediato sobre un recipiente plano si no se vuelca pronto se pone en el recipiente que ha hervido de color verde.

Una vez fría podéis usarla para lo que queráis