

Crema de yemas

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

INGREDIENTES

0

Agua

Azúcar

Yema de huevo

ELABORACIÓN

Pon el agua en el vaso y el azúcar, programa 14 minutos, temperatura Varoma, velocidad 1, y no pongas el cubilete, para que evapore.

Cuando termine, destapa el vaso y quítalo de la maquina para que se enfríe.

En un vaso pon las yemas de huevo y la cucharada de agua y rómpelas yemas con un tenedor.

Añade al almíbar reservado, sin dejar de remover y cuando las hayas incorporado totalmente, coloca la mariposa y programa 12 minutos, a temperatura 90°, velocidad 1.