POSTRES

CREMA PASTELERA

Valen Mac Auliffe

Ingredientes

- 3/4 litro de leche
- 1/4 litro de leche
- 200 g de azúcar
- 6 yemas de huevo
- 1/2 taza de maicena

Preparación

- Calentar en una olla 3/4 litro de leche con el azúcar hasta que esté a punto de hervir y el azúcar se disuelva.

- En otro recipiente, mezclar el 1/4 litro de leche restante con las yemas y la maicena. Revolver y colar.

- Retirar la leche caliente del fuego y añadir poco a poco la mezcla de yemas y maicena, revolviendo constantemente.

- Volver a poner la olla al fuego y revolver durante 3 a 4 minutos, hasta que espese.

- Retirar del fuego y verter sobre una masa ya cocida. Cubrir con film plástico en contacto con la superficie y dejar enfriar.

- Refrigerar y decorar cuando esté fría.

