

CREMA AL CAVA

INGREDIENTES:

1/2 L de cava seco

1/4 de uvas blancas

1 bote de leche condensada

4 yemas de huevo

1 cucharada de maicena

PREPARACIÓN:

Se pone todo en el vaso menos las uvas. Se programa de 5 a 7 minutos a 90 grados

velocidad 1 y 1/2 o 2.

Se pone en copas y se adorna con las uvas