

CREMA DE CAMELO

INGREDIENTES:

Para hacer el caramelo:

350 g de azúcar.

Para hacer la crema:

600 g de leche

3 huevos

1 cucharada de maicena

70 g de azúcar

70 g de caramelo en polvo.

PREPARACION

1- Prepare el caramelo. Ponga el azúcar en una sartén preferente de teflón para que no se pegue y haga un caramelo oscuro. Viértalo sobre una bandeja cubierta con papel Albal o vegetal y deje enfriar.

2- Cuando haya solidificado, pártalo en trozos y échelo en el vaso del Thermomix. Pulverízelo muy bien y sin manipularlo con las manos repártalos en bolsitas de plástico y consérvelos para diferentes usos.

3- Prepare la crema echando todos los ingredientes en el vaso y PROGRAMANDO 7' 90° velocidad.4

4- Vierta la crema en un recipiente o cuencos individuales y, cuando esté fría, espolvoree la superficie con caramelo en polvo, utilizando un colador de rejilla abierta.

NOTA: Si no quiere poner dentro de la crema el caramelo en polvo, puede poner 70g de caramelo líquido.