

CREMA INGLESA

INGREDIENTES:

600 g de leche

6 yemas de huevo

100 g de azúcar

1 cucharada de azúcar vainillada (yo si no tengo la pango del normal)

PREPARACIÓN:

Verter todo en el vaso y programar 7 minutos, temperatura 85 °C, velocidad 4.

Sale como si fuera una crema pastelera muy clarita, y queda muy bien para poner de "espejo" con los postres, y si pones en el fondo del plato esta crema, y le pones un poquito de chocolate en el centro, haciéndole unos dibujos hacia fuera con un cuchillo, te quedará un plato de postre de restaurante de 5 estrellas.