

## **CREMA PASTELERA:**

### **Ingredientes:**

1 cucharada sopera de harina.- 1 huevo entero y una yema  
2 cucharadas de azúcar vainillado.-  $\frac{1}{2}$  cubilete de azúcar  
2 y  $\frac{1}{2}$  cubilete de leche.,. 1 cucharada de mantequilla  
1 pizquita de sal

### **Preparación:**

Poner todos los ingredientes menos la mantequilla en el vaso TH y programar V-1, 100°, 6 minutos. Cuando pare el minuterero añadir la mantequilla y mezclar 2 ó 3 segundos en velocidad 5-6