

Libreta: Postres
Creado: 26/03/2018 20:36
URLOrigen: <http://www.tranbel.com/crema-pastelera.html>

Crema pastelera

INGREDIENTES

Leche 1 L.
Huevo 10 yemas
Maicena 90 gr.
Azúcar 250 gr.
Canela 1 rama
Limón su piel

PREPARACIÓN

Ponemos a calentar la leche con la piel de limón y la rama de canela. Por otro lado separamos las yemas de las claras. Estas yemas las juntaremos con el azúcar y la maicena.

Seguidamente añadiremos poco a poco la leche cuando haya levantado el hervor. Y posteriormente lo pasamos por el chino para eliminar impurezas.

Ponemos a cocer a fuego lento-medio, removiendo con una lengua de gato para que no se nos pegue la crema en los laterales del cazo.

El resultado es una crema de una textura más espesa que la crema inglesa y es la crema que utilizaremos para rellenar pasteles, para cubrir, etc