

CREMA PASTELERA

150g leche entera
24g azúcar
24g yema
16g maicena
vainilla

- Batir la yema con el azúcar y la maicena, justo para incorporar.
- Hervir leche infusionada con la vainilla y volcar encima de la crema, sin parar de remover, regresar al fuego removiendo sin parar hasta que espese.
- Extender y dejar enfriar tapada con film a piel.