

Isla flotante

Ingredientes

- 3 cucharadas al ras de maizena
- 3-4 litro de leche; esencia de vainilla
- 4 claras batidas a nieve
- 4 yemas
- 1-2 taza de azúcar
- Si prefiere la crema más aguada prepárela con más leche

Direcciones

- Batir las claras a punto de merengue consistente.
- Hervir la leche con la vainilla.
- Echar la preparación de las claras por cucharadas y dejar que se cocinen unos minutos.
- Sacar los copos de merengue y escurrirlos sobre un colador.
- Colar la leche, batir las yemas con el azúcar y agregarle la leche tibia y la maicena disuelta previamente.
- Cocinar la crema revolviendo hasta que hierva y se espese.
- Servirla en una compota colocando los copos y decorarlos con trocitos de jalea o frutas.
- Enfriar bien antes de servir.

