

# Chayote a la crema

---

## Ingredientes

- 4 chayotes
- 4 cucharadas de maicena
- 3-4 taza de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 1 taza de leche
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de pasas
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 1-2 taza de galleta en polvo

## Direcciones

- Parta los chayotes a lo largo y hierva.
- Cuando estén blandos saque la pulpa y maje bien.
- Bata las yemas con el azúcar, añádale la sal, y la maicena, la leche, los
- chayotes majados, la mantequilla y las papas.
- Ponga al fuego y cueza hasta que espese como una crema.
- Rellene las cortezas con la crema y espolvoree canela por encima.
- Ponga al horno por diez minutos.

