

Crema Pastelera

Ingredientes

4 g de hojas de gelatina

1/2 litro de leche

2 vainas de vainilla o 2 cucharadas de extracto de vainilla

120 g de azúcar en polvo

50 g de maicena

120 g de yemas de huevo

50 g de mantequilla

Preparación

1. Remojar la gelatina en agua fría.
2. Calentar suavemente la leche con la vainilla hasta que hierva
3. Mezclar bien las yemas de huevo, el azúcar y la maicena hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Agrega a la leche caliente y vuelve a cocinar a fuego lento, revolviendo constantemente con una cuchara de madera: la mezcla se espesará. Tan pronto como la consistencia se espese, deje de cocinar y agregue la mantequilla y la gelatina.
5. Enfriar la crema pastelera en el frigorífico tapándola: por ejemplo en una fuente pequeña de Pyrex con tapa.

A esta crema pastelera le puedes añadir ron.

También se puede aromatizar con pistacho añadiendo 40 g de pasta de pistacho diluida en 40 g de crema fresca líquida.