

**Creador:** Monónimo



**Tiempo:** 1 hora

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Muy económico

**Descripción:**

**Ingredientes para 10 personas :**

- 300 g. de Harina
- 240 g. de Azúcar
- 10 Huevos
- 1 l. de Leche
- 2 cucharadas de Esencia de vainilla
- 1 cucharada de Canela en polvo

**Preparación:**

## Paso 1

Calentamos la leche a fuego medio casi hasta el punto de ebullición. Bajamos la temperatura y retiramos del fuego, añadimos la esencia de vainilla y la canela en polvo. Dejamos todo en reposo durante 10 minutos. En un bol grande batimos los huevos con el azúcar hasta que doblen su volumen. Añadimos y mezclamos la harina hasta que no queden grumos, si es necesario usad la batidora. Ponemos la cazuela con la leche a fuego lento, añadimos la mezcla de crema de huevo, azúcar y harina. Removemos continuamente con unas varillas, sin que se formen grumos y cuidando que nunca llegue a hervir. Cuando empiece a espesar retiramos del fuego y continuamos moviendo un minuto más. Pasamos la crema por un colador grande para librarnos de los grumos. Echamos la mezcla en un recipiente engrasado con mantequilla y espolvoreado con harina. Introducimos el pastel en el horno (opción de calor arriba y abajo, en la bandeja media del mismo) a 170° durante unos 35-40 minutos. Tapamos el pastel con papel plata para que no se queme la parte de arriba y quitamos cuando queden 10 minutos de cocción. Dejamos enfriar durante unas horas en la nevera y desmoldamos. Terminamos con una buena capa de miel o alguna mermelada.

