Crema pastelera básica

Recetízate
Las recetas que hablan de ti
www.recetizate.com

Creador: Irene Delafú **Recetizador:** laly



Tiempo: 15 minutos
Dificultad: Fácil
Tipo de plato: Postre
Tipo de cocina: Normal
Otros: Cocina Tradicional
Coste: Medio

El truco de esta receta:
Si no se quiere añadir nata se puede hacer sólo con leche, aunque en este caso recomiendo que sea leche entera.

Descripción:

Para rellenos de pasteles o para comer a cucharadas. Variantes: -De caramelo: Se prepara un caramelo oscuro con 200 g. de azúcar y se mezcla al comienzo con la leche y la nata. -De chocolate: Se añaden al final 200 g. de cobertura de chocolate.

Ingredientes para 10 personas :

- 6 Yema de huevo
- 500 ml. de Leche
- 500 ml. de Nata líquida
- 80 g. de Maizena
- 1 Vainilla en rama
- 150 g. de Azúcar

Preparación:

Paso 1

Mezclamos la leche y la nata líquida y de esta mezcla apartamos medio vaso. Ponemos la mezcla a hervir con la rama de vainilla abierta en canal. Lo retiramos del fuego y lo dejamos reposar 20 min. Batimos las yemas de huevo con el azúcar e incorporamos la maizena sin dejar de batir. Colamos la leche sobre esta mezcla mientras removemos bien. Lo ponemos a fuego lento y removemos hasta que espese, unos 5 minutos. Hay que remover constantemente. Luego, lo dejamos en un cuenco y lo tapamos con papel film de manera que éste esté en contacto con la superficie. Cuando se enfríe del todo estará lista para rellenar lo que se nos ocurra.