

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** Isabel Lorenzo



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Intermedia

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Tradicional

**Coste:** Económico

**El truco de esta receta:**

Puedes usar bizcochos comprados y tardarás mucho menos.

### Descripción:

### Ingredientes para 5 personas :

- Para el bizcocho:
- 100 g. de Harina
- 100 g. de Azúcar
- 3 Huevos
- 1 cucharadita de Levadura en polvo
- Para la crema:
- 30 g. de Maizena
- 500 ml. de Leche
- 3 Yemas de huevo
- 100 g. de Azúcar
- 16 g. de Azúcar vainillada
- 250 ml. de Nata 35% MG
- 1.5 cucharadas de Azúcar glas

### Preparación:

#### Paso 1

Forrar una bandeja de horno de unos 25x30 cm con papel vegetal. Precalienta el horno a 180°C. Bate los huevos con el azúcar hasta que blanqueen y suban de volumen. Añade la harina y la levadura tamizadas mientras sigues removiendo, hasta que quede todo bien integrado y sin grumos. Reparte la masa sobre la bandeja de horno hasta que tenga un cm de grosor. Hornea durante unos 10 min. Deja enfriar y retira el papel. Diluye la Maizena en un vaso de leche hasta que no tenga grumos y reserva. Bate las yemas con el resto de leche, el azúcar y la vainilla. Pon a fuego muy lento y cuando comience a estar caliente, añade el vaso de leche con Maizena. Mantén a fuego medio mientras remueves hasta que espese. Deja que enfríe ligeramente y reserva. Montamos la nata, a la que añadirás el azúcar glas poco a poco hasta que esté bien firme, reserva. Corta círculos de la medida del vasito. Introduce en cada uno una capa de nata, un círculo de bizcocho regado con un

*poco de ron o vino dulce y una capa de crema. Riega con un poco de caramelo.*