

**Creador:** Monónimo **Recetizador:** Rosa Maria Munu



**Tiempo:** + de 2 horas

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Creativa

**Coste:** Medio

## Descripción:

## Ingredientes para 4 personas :

- 4 yemas de huevo
- 330 ml de nata
- 250 ml de leche
- 2 cucharadas de harina de maíz refinada
- 40 g de azúcar
- 1 cucharada de flores de lavanda secas
- Barquillos y galletas (para acompañar)

## Preparación:

### Paso 1

Pon las yemas en un bol. Añade el azúcar, la harina y un chorrito de nata. Mezcla bien con la varilla. Reserva. Pon a calentar la leche en un cazo y agrega las flores de lavanda. Deja que hierva y se infusione bien. Cuela la leche al bol de los huevos, vierte el resto de la nata y bate con la varilla. Pasa la mezcla al cazo y ponla de nuevo al fuego. Deja que hierva durante 5 minutos sin parar de remover con la varilla. Cocina hasta que cuaje bien y consigas una crema. Reparte la crema en moldes y deja enfriar en el frigorífico. Espolvorea por encima con un poco de azúcar y caramelízalo con la ayuda de un soplete. Acompaña con unos barquillos y unas galletitas.