

Mordisco de crema catalana y café



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

Creador: Monónimo **Recetizador:** ChefB



Tiempo: 1h y 30min

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Descripción:

Ingredientes para 10 personas :

- Para la base:
 - 75 g de harina
 - 40 g de mantequilla a temperatura ambiente
 - 1 huevo XL
 - 8 g de azúcar de vainilla
 - 40 g de azúcar glas
 - 1/4 cucharadita de levadura en polvo
 - 20 ml de café frío
 - Para la crema:
 - 1,5 cucharadas de Maizena
 - 50 g de azúcar
 - 8 g de azúcar de vainilla
 - 250 ml de leche
 - 5 cucharadas de azúcar glas, para el acabado
 - 3 yemas de huevo M
-

Preparación:

Paso 1

Preparación de la base: Batir con las varillas la mantequilla, el azúcar de vainilla y el azúcar glas, hasta obtener una mezcla blanquecina. Agregar el huevo y batir. Incorporar la harina tamizada con la levadura y a continuación añadir el café. Disponer la mezcla en un molde de 18x18 cm. Hornear a 160 grados durante 8 minutos. Mientras, preparar la crema: Diluir la maizena con 2 cucharadas de leche fría. Llevar el resto de la leche a ebullición, agregar la mezcla de maizena y dejar hervir un minuto. Retirar del fuego. Batir en un cuenco las yemas con el azúcar de vainilla. Incorporarlo, batiendo, en el cazo con leche. Retirar la base del horno y echar, con mucho cuidado, la crema encima del bizcocho horneado. Hornear de nuevo 20 minutos. Dejar enfriar dentro del molde, sobre una rejilla. Desmoldar, espolvorear con azúcar glas y quemar con el quemador. Cortar porciones de 3 cm.