

# Crema de piel de manzana



**Recetízate**  
Las recetas que hablan de ti  
[www.recetizate.com](http://www.recetizate.com)

**Creador:** Irene Delafú **Recetizador:** ana belen gomez



**Tiempo:** 15 minutos

**Dificultad:** Fácil

**Tipo de plato:** Postre

**Tipo de cocina:** Normal

**Otros:** Cocina Casera

**Coste:** Muy económico

## Descripción:

## Ingredientes para 10 personas :

- Las pieles de 5 manzanas
- 400 ml de agua
- La piel de 1/2 limón
- 1/2 rama de canela
- 2 yemas
- 1 cucharada rasa de Maizena
- 10 g de mantequilla
- 200 ml de leche
- 4 cucharadas de azúcar

## Preparación:

### Paso 1

Lavamos, secamos y ponemos en un cazo las pieles. Añadimos el azúcar, el agua, la canela y la piel de limón. Ponemos al fuego, llevamos a ebullición y dejamos cocer 20 minutos. Retiramos, colamos y mezclamos con la leche. Incorporamos las yemas y batimos. Echamos la mantequilla en un cazo y ponemos a fuego medio, en cuanto se deshaga incorporamos la maicena. Removemos con unas varillas, retiramos del fuego, vertemos la mezcla de la leche y removemos hasta que se integre, volvemos a colocar unos segundos al fuego y, sin dejar de remover, esperamos a que coja temperatura sin que llegue a hervir. El resultado será una crema homogénea y sin grumos. Retiramos y dejamos enfriar.

