Crema de piel de manzana

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

Creador: Irene Delafú



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.