



Creador: Ely

✕ Descripción:

Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Intermedia

Tipo de plato: Otros

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Casera

Coste: Medio

Ingredientes para 8 personas :

- 5 Yemas de huevo
- 70 grs. de Azúcar flor
- 300 ml. de Crema
- 150 ml. de Leche
- 1 Vainilla en vaina

Preparación:

Paso 1

Bata las yemas con el azúcar flor hasta que esté cremosa. En una olla pequeña calentar crema, leche y vainilla. Llevar a ebullición y verter lentamente sobre la crema de yemas batiendo hasta integrar. Pasar la mezcla por un colador muy fino y verter sobre la masa ya cocida, llevar a horno 40 minutos o hasta que la crema cuaje. Dejar enfriar en el molde.