

Creador: Claudia Zuniga **Recetizador:** Estíbaliz



Tiempo: 15 minutos

Dificultad: Fácil

Tipo de plato: Postre

Tipo de cocina: Normal

Otros: Cocina Moderna

Coste: Muy económico

El truco de esta receta:
ninguno

Descripción:

Ingredientes 3 tazas de crema de leche 2 cdas de harina 2 cdas de agua 3 yemas de huevo 1 taza de azúcar 1 ½ cdita de extracto de vainilla 120g de chocolate semi dulce derretido 1 ½ taza de cerezas sin semillas
Procedimiento En una cacerola doble, cuece la crema. Mezcla la harina con el agua y échasela a la crema. Bate las yemas de huevo con azúcar. Añade lentamente la crema, el extracto y el chocolate. Cuece revolviendo constantemente hasta que la mezcla se espese. Quítala del calor. Deja enfriar en la heladera y a la hora, cuando la mezcla este semi dura, coloca las cerezas empujándolas hacia adentro de la preparación. Termina de congelar una hora más.

Ingredientes para 10 personas :

- 3 tazas de crema de leche crema de avena

Preparación:

Paso 1

aserlo lento