



Crema pastelera MUY fácil y rápida

Receta para 300 gramos de crema

INGREDIENTES

- | | |
|--|--|
| ☐ 30 gramos Harina de trigo común | ☐ 1 cda Azúcar vainillado |
| ☐ 1 huevo Huevo | ☐ 30 gramos Azúcar |
| ☐ 1 yema Yema | ☐ 250 ml Leche |
-

PREPARACIÓN

1. Para comenzar con la receta, ponemos en un cazo todos los ingredientes o en el vaso de la Thermomix. A fuego medio comenzamos a remover sin parar, no hay un tiempo exacto, simplemente hay que esperar a que espese.
Thermomix: programamos 7 minutos 90 grados velocidad 4.
 2. Pasado este tiempo, hace falta dar un paso más en la Thermomix: programamos 5 segundos a velocidad 10. En caso de hacerlo de forma manual, hay que seguir removiendo hasta que coja consistencia.
 3. Dejamos enfriar la crema unos 15 minutos para que no queme y podamos usarla sin problema.
 4. Pasamos la crema a una manga pastelera con la ayuda de una espátula y la usamos a nuestra conveniencia.
 5. ¡Qué aproveche!
-