COCINANDOPORLAVIDA
Recetas paso a paso

Ver receta en la web



Crema pastelera MUY fácil y rápida

Receta para 300 gramos de crema

Preparación: 20 min
Total: 30 min
Dificultad: Fácil

INGREDIENTES

- [ ] 30 gramos Harina de trigo común
- [ ] 1 huevo Huevo
- [ ] 1 yema Yema
- [ ] 1 cda Azúcar vainillado
- [ ] 30 gramos Azúcar
- [ ] 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!