



Crema de dulce de leche

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});

Dificultad: Principiantes

Tiempo de elaboración: 35 minutos

Para 8-10 personas

- Puedes hacer una crema en un molde y desmoldarla o ponerla directamente en un recipiente bonito en el que sacarla a la mesa. Si quieres ponerla en molde añade 2 hojas más de gelatina, si no se romperá al desmoldarlo.
- Como siempre si no te sientes seguro haciendo la crema inglesa puedes hacerla al baño maría, tardará más, pero te aseguras de que no hierva y se estropee.
- La leche condensada puedes sustituirla por dulce de leche. Ahora se puede comprar ya cocida, pero si no la encuentras no tienes más que ponerla en una olla express con 1 limón y agua que cubra la lata y dejarla cocer una hora. Espera a que se enfríe, retira la lata del agua, abre y utiliza.

Ingredientes:

5 yemas

50 gr. de azúcar

400 ml. de leche entera

1 lata de leche condensada cocida

4 hojas de gelatina

400 ml. de nata para montar

Pon a hervir la leche mientras mezclas las yemas con el azúcar.

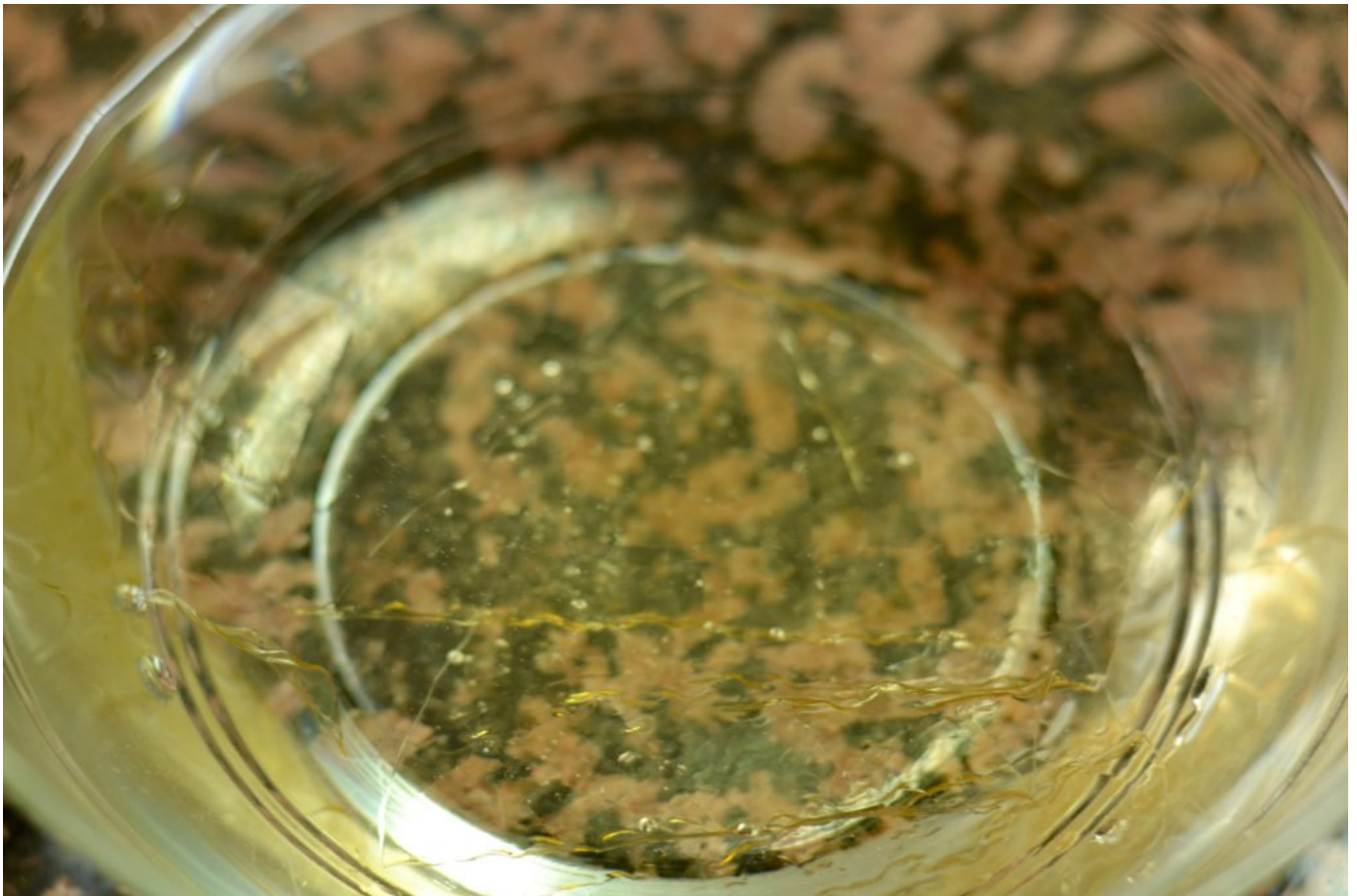


Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Pon a remojar en agua fría las hojas de gelatina.





Mezcla la leche con las yemas y lleva al fuego sin parar de mover y sin dejar que hierva hasta espesar y cubrir el dorso de la cuchara.



Fuera del fuego añade la gelatina escurrida y mezcla muy bien.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



```
(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});
```

Añade la leche condensada.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Mezcla con unas varillas hasta tener una crema lisa y homogénea. Deja enfriar hasta estar a temperatura ambiente.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Monta la nata y mezcla con movimientos envolventes para no perder el aire que le hemos metido al montarla.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Coloca en el molde o la fuente y deja enfriar en la nevera al menos 4 horas.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Decora con lo que te guste y a disfrutar!



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera
<http://palomadelarica.com>



Crema de dulce de leche

(adsbygoogle = window.adsbygoogle || []).push({});