



Crema pastelera

Ingredientes:

1/2 litro de leche

3 yemas

3 cucharadas de azúcar

2 cucharadas colmadas de maizena

Poner a calentar la leche.

Mezclar las yemas con el azúcar, la maizena y un poco más de leche.

Cuando rompa a hervir la leche, añadirle la mezcla de las yemas y maizena.

Remover sin parar y cocer 5 minutos.



Paloma de la Rica

Blog de ideas y recetas de cocina casera

<https://palomadelarica.com>

Tiene que quedar espesita.

Poner en otro cacharro a enfriar, removiendo de vez en cuando para que no se forme nata.