# CREMA PASTELERA:

**INGREDIENTES**

600 g

- 100 g azúcar
- 500 g leche entera
- 50 g maicena
- 3 huevos
- 1 cucharadita vainilla, or azúcar do

**PREPARACIÓN**

1. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe **7 minutos, temperatura 90º, velocidad 4.**
2. Retire a un recipiente y cubra con *film* transparente pegado a la crema o vierta en una manga pastelera (para que no se haga costra en la superficie). Deje enfriar y reserve en el frigorífico durante 1 hora como mínimo antes de utilizarla.

**Sugerencias**: Puede hacerla sólo con yemas, utilizando 6 yemas en lugar de 3 huevos.

thermomix