CREMA DE YEMAS

INGREDIENTES

85g agua
100g azúcar
6 yemas huevo
1 cucharada agua
1 cucharada maicena

PREPARACIÓN

1. Poner en el vaso los 85g de agua y el azúcar. Programar **15 min/varoma/vel 2 (sin cubiliete para que evapore)**
2. En un bol, poner las yemas, la cucharadita de agua y la maicena. Mezclar pero no batir.
3. Incorpore el almíbar poco a poco en las yemas e ir mezclando.
4. Poner la mariposa en el vaso y añadir toda la mezcla. Programar **12 min, 90º, velocidad 1**.
5. Dejar templar y poner encima del bizcocho