

CREMA CATALANA PARA RELLENO



INGREDIENTES:

- 4 yemas de huevo
- 70 grs de azúcar
- 500 g de leche entera (*)
- 55 grs de almidón (o maicena si es para celíacos)
- 2 tiras de piel de limón (sin nada de parte blanca)
- 1 palito de canela

PREPARACION:

1. Batir los **huevos**, la **leche** (*), el **azúcar** y el **almidón** programando **10 seg./ v.5**
2. **Colocamos la mariposa en las cuchillas** e incorporamos la **piel de limón** y la **canela** y programamos **6-7 minutos** (dependerá de la temperatura inicial de la leche) / **temp. 100° / v.2**
3. Cuando termine el tiempo retiramos las pieles de limón y la canela y vertemos la crema en una manga pastelera. Dejar enfriar antes de utilizar.

Si hemos aromatizado la leche previamente verter directamente en la manga pastelera.

TRUCOS/ COMENTARIOS:

- (*) Personalmente prefiero aromatizar la leche con la canela y las pieles de limón 10 min./ 100°/ giro inverso /v.2 dejar enfriar con la canela y la piel hasta que la temperatura residual sea de unos 70° (o menos), colar y luego hacer la cremam, así nos evitamos sustos si el palo de canela está muy seco (que puede deshacerse un poco)

Montse López

Tf. 699 730 353

Montse.tmx@gmail.com

<http://thermomix-sabadell.es/lopezgalbanymontse/>