

Receta de Crema Pastelera Casera

25 Mar 2017



Buenos días a tod@s, para este fin de semana os dejo la receta de cómo hacer **Crema Pastelera casera**, es muy fácil de preparar y podéis utilizarla para rellenar vuestras tartas y postres caseros, seguro que os gustará.

Ingredientes

Para medio litro de crema:

- Leche entera a temperatura ambiente (medio litro)
- Yemas de huevo (dos)
- Azúcar (seis cucharadas soperas)
- Maicena (40grs)
- Esencia de vainilla (una cucharada soperas)

Modo de Preparación

1. En una jarra alta, poner la leche, las yemas, el azúcar, la maicena y la vainilla
2. Batir con la batidora hasta que queden bien integrados todos los ingredientes y no haya ningún grumo
3. Volcar la masa en un recipiente para microondas y poner tres minutos a 800w. de potencia
4. Abrir y remover con una cuchara de madera y volver a poner otros dos minutos
5. Sacar del microondas y remover para darle cremosidad
6. Si queréis la crema fría, tapar con film transparente pegado a la superficie de la crema, dejar que tiempale un poco y después meter al frigorífico
7. Podéis tomarla sola o utilizarla para rellenar cualquier dulce con ella y....buen provecho!!!