

Crema Pastelera

Ingredientes:

-) 1 litro de agua.
-) 250 grs de leche en polvo.
-) 100 grs. de fécula de maíz.
-) 3 yemas.
-) 300 grs de azúcar.
-) corteza de limón al gusto.
-) esencia de ron Jamaica.
-) 1 cucharada de mantequilla con sal.

Preparación:

Paso 1: Mezclar el agua con la leche en polvo, llevar al fuego una parte junto con el azúcar y la corteza de limón.

Paso 2: El resto de la leche se reserva para disolver las yemas y la fécula de maíz.

Paso 3: Una vez que hierba la leche que está en el fuego agregar la otra preparación que tiene las yemas, mezclar hasta que tome consistencia.

Paso 4: Agregar la esencia de ron Jamaica y la cucharada de mantequilla con sal para portar brillo y dejar enfriar.