

Crema de Maicena

4 yemas

1 litro de leche

7 cucharadas de azúcar

5 cucharadas de maicena (fécula de maíz)

1/2 cucharadita de sal

1 cucharadita de vainilla

1. Disuelva la maicena en una poca de leche. Ponga el resto de la leche en una cacerola mediana y la calientas sobre fuego moderado.

2. A la mezcla de maicena, le agregas las yemas y usando un batidor de alambre.. los bates bien.

3. Cuando la leche sobre el fuego hierva.. lo quitas del fuego y le agregas el azúcar y sal; mezclandolo bien. Luego le agregas la mezcla de maicena y vainilla.. lo vas revolviendo constantemente hasta que comienze a hervir de nuevo. Lo retiras del fuego y lo sirves en platos soperas.