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.