

# Crema Pastelera

Usada para rellenar los tornillos

2 tazas de leche

1/2 taza de azúcar

1/8 cucharadita de sal

4 yemas de huevo

1/3 taza de maizena (fécula de maiz)

1 cucharada de harina de bizcocho

3 cucharadas de mantequilla

1 cucharadita de vainilla

En una caserola, calientas 1 taza de la leche y la mitad del azúcar, hasta que hierva. SIN MOVERLO.

En otra caserola, mezclas 1 taza de leche, la maizena y la harina de bizcocho. Lo mezclas bien hasta que este bien disuelto. Agregas la yemas, sal y el resto del azúcar; mezclando todo bien.

Mientras bates la mezcla de yemas con un batidor de alambre, lentamente le agregas la leche caliente.

Vuelva la mezcla al fuego mediano, y lo mezclas constantemente con el batidor de alambre, hasta que hierva. Luego lo retiras del fuego y usando un colador de alambre, lo cueles a otro envase limpio.

Ponga el envase con la crema en un baño de hielo, moviendo lentamente hasta que la mezcla llegue a 110F. A este punto, le agregas la mantequilla y vainilla. Continue mezclando hasta que la crema este frio.

Cubra la superficie con papel plastico, para que la superficie no crea una piel por encima y lo guardas en el refrigerador.