

CREMA CATALANA DE MANJAR



Ingredientes

- 500 cc leche líquida
- ¼ Taza de azúcar granulada
- 1 Taza de manjar NESTLÉ®
- 2 Cucharadas semi-colmadas de maicena
- 5 Yemas de huevo
- 1 Pizca de canela en polvo
- 1 Cucharada de esencia de vainilla

Preparación

1. En una cacerola junta $\frac{3}{4}$ partes de la leche líquida con la azúcar granulada y el manjar NESTLÉ®, lleva a fuego medio revolviendo de vez en cuando hasta homogenizar completamente. Mientras disuelve la maicena en la leche que dejaste aparte, agrega las yemas de huevo y remueve hasta integrar bien, reserva.

2. Una vez que la mezcla hierva, agrega de inmediato la maicena disuelta con los otros ingredientes, baja la potencia del fuego y cocina durante unos minutos hasta que la mezcla hierva suavemente y alcances una textura levemente espesa, luego agrega la canela en polvo y la esencia de vainilla, revuelve y retira del fuego.

3. Vierte la preparación caliente sobre pocillos o copas individuales y entibia, lleva a refrigeración durante 1 hora hasta enfriarla completamente. Al momento de servir opcionalmente puedes espolvorear azúcar rubia y gratinar con la ayuda de un soplete de cocina.



Dificultad:
Baja



Porciones:
7



Tiempo:
30 minutos

Información Nutricional

Energía:	183 Kcal
Proteínas:	6.3 g
Grasa Total:	6.4 g
Colesterol:	160. mg
H. de Carbono:	25.0 g
Fibra Dietética:	0 g
Sodio:	81 mg