

# Crema quemada



**Dificultad:** □□□□□

Tiempo de preparación: 1 hrs. 20min , Tiempo de cocción: 0min

Tiempo total: 1 hrs. 20min , Número de porciones: 4

**0** Calorías , **0 g** Azúcares , **0 g** Grasas , **0 g** Proteínas

**Autor:** Maria

**Url:** <https://srecetas.es/crema-quemada>

## Preparación

Mezclar en una olla el azúcar con la fécula, las yemas y los huevos. Agregar poco a poco la leche tibia y, una vez todo incorporado, poner la olla sobre fuego suave y sin dejar de revolver cocinar hasta que la crema hierva y espese. Retirar, dejar enfriar y perfumar con la ralladura de limón. Por último agregar la crema batida a medio punto; distribuir la preparación en moldes térmicos de vidrio y llevar a la heladera al menos una hora. Antes de servir, espolvorear la superficie con abundante azúcar y quemarla con soplete de cocina o en el grill del horno apenas por unos minutos. Fuente: RevistaMaru.com



## Ingredientes

- 250 gramo/s Azúcar
- 50 gramo/s Fécula de maíz
- 2 Yemas de huevo
- 2 Huevos
- 500 cc. Leche
- 1 cucharadita/s Ralladura de limón
- 200 cc. Crema de leche

## Categorías

Un día normal, Día de la Madre, Día Especial, Todo el año, Económico, Lácteos y huevos, Comida para todos los días, Familia, Una cocinera experta, Visitas, Postre, Dulces