

Un postre fácil, rápido y delicioso:

Crema Albufera

Dificultad:

fácil

Nº de comensales: 1

/ Ingredientes

Para 4 personas:

- 1/2 litro de leche
- 5 yemas de huevo
- 125 gr de azúcar
- 70 gr de maicena
- La corteza de media naranja
- La corteza de medio limón
- 1 rama de canela

/ Preparación

Paso a paso

- Disolver la maicena con un poco de agua. Reservar.
- Infusionar la leche, la canela y las cortezas de naranja y limón.
- Colar la leche, añadir el azúcar y llevarla a ebullición media.
- Añadir la maicena y las yemas de huevo a la anterior mezcla con el fuego apagado sin dejar de remover.
- Repartir la mezcla en 4 cuencos individuales.
- Dejar enfriar en nevera.
- Una vez fría, espolvorear azúcar por encima y quemar con un soplete.