

CREMA PASTISSERA

Ingredients:

- 1/4 l de llet
- 1 tros de tavella de vainilla, tallat pel mig
- 3 rovells d'ou
- 40 g de sucre en pols i un saquet de sucre vainillat
- 20 g de barreja de farina i Maicena
- 1 cullerada de rom

Poser la llet a buller en una casserola amb la vainilla, després tapar-la per deixar infusionar.

Batre els rovells d'ou amb el sucre en pols i el sucre vainillat fins que la barreja blanquegi.

Afegir la farina i la Maicena sense treballar. Després abocar-hi la llet.

Barrejar i colar, vessant en una casserola d'acer inoxidable i posar a coure a foc mitjà.

Remenar constantment però suaument amb un fuet per tal que la crema s'enganxi pas.

Quan la crema espesseix, deixar-la buller uns segons i abocar-la en un recipient sense trigar.

Afegir el rom, barrejar i tapar.

Deixar refredar i posar a la nevera.

