



cazo 3 yemas de huevo azúcar, 4 cucharadas

harina, media cucharada



sartén

azúcar derretido, 3 cucharadas

leche fría, 3 cucharadas

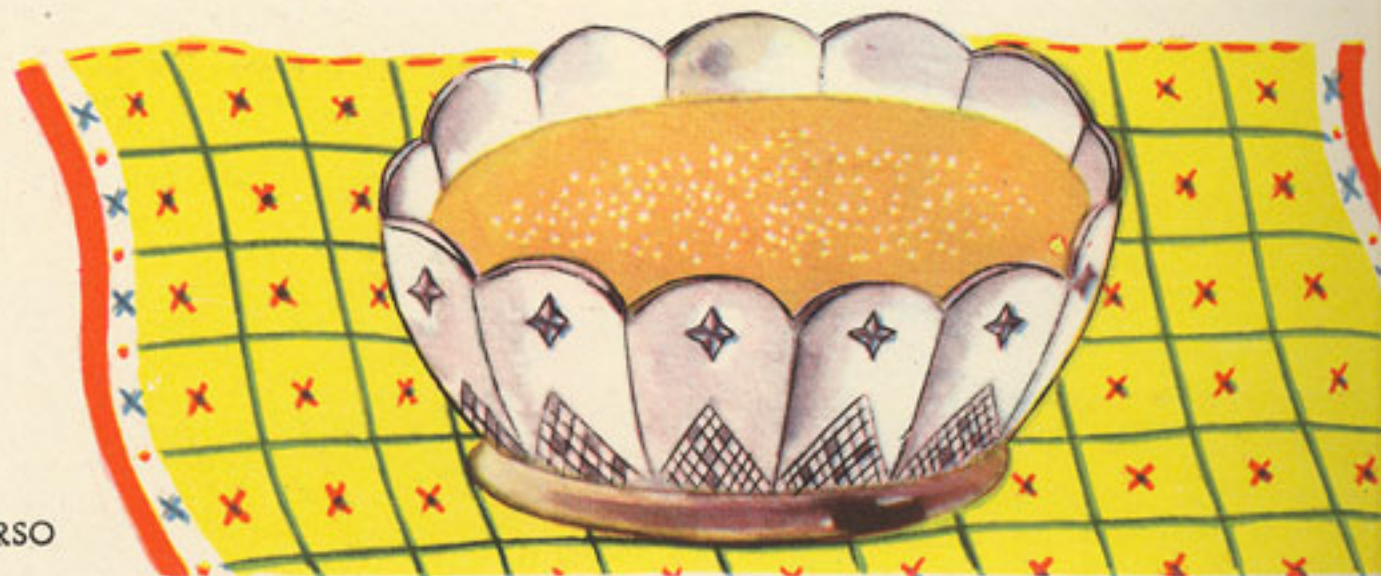
leche hirviendo, medio litro

almendras tosta

Crema de caramelo

RACION PARA 4 PERSONAS

Creaciones Eva



CREMA DE CARAMELO

RECETA

- CAZO. - YEMAS. - HARINA.— Echaremos a un cazo 3 yemas de huevo (cuyas claras retiraremos para utilizarlas en cualquier otro postre) y las batiremos junto con 4 cucharadas de azúcar durante unos 2 minutos. Después añadiremos media cucharada de harina y mezclaremos bien todo unos 3 minutos.
- SARTEN. - AZUCAR.— Derretiremos en una sartén 3 cucharadas de azúcar, lo agregaremos a la mezcla y le daremos unas vueltas.
- LECHE FRIA. - LECHE CALIENTE.— Después añadiremos 3 cucharadas de leche fría, mezclaremos bien y echaremos encima medio litro de leche hirviendo.
- CAZO. - HERVOR.— Colocaremos al fuego el cazo y batiremos su contenido hasta que rompa a hervir. (El caramelo se irá derritiendo y la crema tomará un color tostado).
- PRESENTACION.— Sacaremos todo a una ensaladera o fuente y lo dejaremos enfriar. Cuando veamos que se le forma una capita en la superficie, esparciremos por encima 50 gramos de almendras tostadas y picaditas. Serviremos en frío.