Copa Navideña de Crema y Mantecado



Tiempo de preparación: 60 Min

Ingredientes

Azúcar blanco: 2 Tazas
Yemas de huevo: 2 Unidades
Mantecados de buena calidad: 2 Unidades
Crema de leche: 200 Mililitros
Grosellas: c/n
Menta: c/n

Preparación de la Receta

- Desmigar el mantecado en el fondo de una copa de cóctel.
- Calentar la **crema** de leche.
- Batir las yemas de *huevo* con el azúcar hasta *blanquear*.
- Añadir un chorrito de la *crema* para equilibrar temperaturas y luego verter el resto sobre las yemas.
- Devolver la mezcla al fuego y dejar que espese.
- Servir con mucho cuidado en las copas sobre la base de mantecado.
- Enfriar.
- Decorar la copa con hojas de *menta* y grosellas.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/copa-navidena-de-crema-y-mantecado