

# 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 chorrillo 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>