

Postre de crema de cacao

Tiempo de preparación: 15 Min



Ingredientes

Aceite De Oliva:

Huevos: 3 Unidades

Menta fresca: 1 Hoja

Pan de molde: 4 Rodajas

Almidón de Maíz: 2 cdas.

Crema de cacao: 150 g

Leche: 2 Vasos

Azucar: 2 cda.

Mermelada de frutos rojos: 1 cda.

Preparación de la Receta

- Para las natillas, mezclar en un bol el almidón de maíz con los huevos y batir bien con ayuda de unas varillas.
- Añadir de a poco un vaso de leche caliente sin parar de remover. Colocar al fuego la mezcla y cocinamos hasta que espese. Reservar.
- Por otro lado, con ayuda de un cortapastas, hacer círculos de las rebanadas de pan. Untar los círculos con la **crema** de cacao y cerrar los emparedados.
- Pasar los emparedados por leche y *huevo* y freírlos en abundante aceite caliente. Reservar sobre papel absorbente para evitar el exceso de grasa.
- Emplatar las natillas y colocar el emparedado de *crema* de cacao por encima.
- Decorar con una hoja de *menta* y un poco de mermelada.
- Servir.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-de-crema-de-cacao>