

Postre de vainilla y dulce de leche

Tiempo de preparación: 25 Min



Ingredientes

Leche: 400 mililitros

Azúcar: 100 Gramos

Manteca: 50 Gramos

Yemas de huevo: 6 Unidades

Crema: 100 mililitros

Almidón de Maíz: 40 Gramos

Dulce de leche: 200 Gramos

Escencia de vainilla: A gusto

Preparación de la Receta

- En una *cacerola* colocar la leche, junto con la *crema* y las yemas y llevar al fuego
- En otro bol, mezclar el azúcar con el almidón
- Añadir estos secos a la mezcla de leche y yemas de un solo golpe y batiendo con energía hasta que se integre
- Cocinar hasta lograr consistencia y que, al batir, quede un surco
- Retirar del fuego y seguir batiendo incorporando la *manteca* fría hasta que la mezcla quede lisa
- Colocar en la base de cada copa una porción de dulce de leche
- Completar con la *crema* de vainilla
- Como opción se puede volver a colocar una capa de dulce de leche

Para lograr que quede una cubierta lisa

- Diluir un el dulce de leche con un chorrito de agua o leche.

Consulta la receta original en
<https://elgourmet.com/recetas/postre-de-vainilla-y-dulce-de-leche>