Postrecitos de vainilla



Tiempo de preparación: 45 Min

Ingredientes

Yemas: 6 Unidades
Crema de leche: 100 Ml
Almidón de Maíz: 40 gr
Manteca: 40 gr
Leche: 400 Ml
Azúcar: 100 gr
Esencia de vainilla:

para la base

Dulce de leche:
Leche:

Preparación de la Receta

- Colocar en una *cacerola* la leche, la *crema* de leche, el azúcar, las yemas y el almidón de maíz
- Cocinar a fuego medio, mezclando constantemente, hasta que hierva y espese.
- Retirar del fuego, agregar la esencia de vainilla y volcar la preparación sobre la *manteca* fría en cubos
- Mezclar hasta integrar bien.
- Cubrir con film en contacto y llevar a la heladera hasta que esté firme.
- Antes de servir, batir la preparación.

Para armar los vasos

- Colocar una base de dulce de leche mezclado con leche y terminar con la *crema* de vainilla.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/postrecitos-de-vainilla