



CREMA PASTELERA

3 yemas de huevo, bien batidos

2 cucharada de maizena

3 cucharadas de azúcar

1/2 litro de leche

1 Corteza de limón

1 paso: batir las yemas de huevo.



2 paso: poner en una cazuela a fuego lento y echar la leche y la corteza de limón, dejarla cocer.

3 paso: mezclamos las yemas de huevo con la maizena y luego lo echamos poco a poco a la cazuela donde esta la leche.

4 paso: removemos todo bien y suave y ya estará lista!