

Crema de almendras



Ingredientes para la crema:

Leche: 1 litro

Almendra molida: 100 g

Huevo: 3 yemas

Azúcar: 150 g

Maicena: 1 cucharada sopera

Ingredientes para los rellenos:

Pan de molde sin corteza: 8 rebanadas

Huevos: 1 o 2

Azúcar avainillado: 1 sobre

Aceite de girasol: para freír los rellenos

Preparación de los rellenos:

1. Triturar el pan de molde.
2. Batir los huevos junto con el azúcar avainillado.
3. Ir añadiendo al pan, poco a poco, el huevo mezclando hasta ver que no se necesita más. (Un exceso de huevo dejará duros los rellenos). Se deja reposar 30 minutos en el frigorífico para que se absorba bien el huevo.
4. Freír en aceite bien caliente hasta dorar. El tamaño de cada relleno puede ser el contenido de una cuchara de postre.

Preparación de la crema:

1. Poner en un bol $\frac{1}{4}$ de litro de leche fría, las yemas y la maicena. Batir hasta que esté sin ningún grumo. Reservar.
2. Poner en un cazo $\frac{3}{4}$ de litro de leche junto con la almendra molida y el azúcar, remover y poner al fuego hasta que esté bien caliente.
3. Añadir los rellenos, dejando hervir un par de minutos y removiendo con cuidado.
4. Apartar del fuego.
5. Sobre la lecha caliente y fuera del fuego, verter un cacito de la mezcla de leche, yemas y maicena, y remover seguidamente para que las yemas no se cuajen. Verter otro cacito más y mezclar.
6. Incorporar las yemas al resto de la leche y ponemos al fuego suave removiendo constante y suavemente para que no se pegue en el fondo del cazo la crema. Dejar hervir unos minutos hasta que el postre de crema de almendras espese un poco.
7. Retirar la crema del fuego y verter en el recipiente de servir. Dejar enfriar y reservar en la nevera hasta que enfrien del todo.
8. A la hora de servir, espolvorear canela molida.

Nota: La almendra y el azúcar se pueden sustituir por pasta de mazapán.