



CREMA DE ALMENDRAS

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 40 min 10 min

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 leche 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.

Notas

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

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página 1 de 1
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Crema de almendras	Postres y dulces	01	21-12-2024	

Este documento y su contenido es propiedad de Juan Carlos Sanz Tamayo. Queda prohibida su divulgación o entrega a terceros sin la previa autorización escrita del propietario.