



CREMA PASTELERA

DIFICULTAD PREPARACIÓN COCINADO
Intermedio 15 min 10 min

Ingredientes

Leche: 1 litro
Harina de maíz (o harina de trigo): 80 gr
Azúcar: 200 gr
Yemas: 6 unidades
Cáscara de limón: 1 unidad
Barra de canela: 1 unidad



Preparación

1. En un tazón, poner los 200 gr de azúcar y los 80 gr de harina de maíz. Mezclar bien en seco para evitar la formación de grumos posteriores.
2. Añadir las 6 yemas a la mezcla seca. Batir bien con una batidora de alambre hasta obtener una papilla homogénea.
3. Echar a chorro un poco de leche fría sobre la mezcla. Batir manualmente hasta formar una masa desleída o papilla.
4. En un cazo, poner el resto de la leche con la cáscara de limón y la barra de canela. Calentar hasta que hierva y mantener el hervor a fuego suave durante 1 minuto para aromatizarla, con cuidado de que la leche no suba.
5. Pasar la leche hervida por un chino para eliminar los sólidos (cáscara de limón y canela).
6. Con la leche todavía templada en el cazo, añadir la papilla preparada anteriormente mezclando con la batidora de alambre.
7. Volver a pasar la mezcla por el chino para asegurar que no quede ningún grumo.
8. Cocer la mezcla, preferiblemente al baño María o a fuego muy suave sin que llegue a hervir, removiendo continuamente con una cuchara de madera hasta que la crema espese. Prestar atención a los rincones de la cazuela para que no se agarre.
9. Retirar del fuego y seguir removiendo mientras se va enfriando para que mantenga una textura fina.
10. Una vez fría, debe meterse en el frigorífico hasta su utilización.

Notas

- Se puede usar harina de maíz, harina de trigo o mezcla de ambas. Cuanta más harina se use, más espesa quedará la crema. Si se necesitan resultados más densos (para rellenos de tartas), se pueden usar 90 gr de harina de maíz.
- Además del limón y la canela, se puede usar vainilla u otros aromas.
- Mientras se enfría, se puede añadir mantequilla para suavizarla y darle brillo, o incorporar pasas, piñones o licores aromáticos.
- Se puede acelerar el proceso colocando la cazuela dentro de un recipiente con agua fría.

AUTOR	NOMBRE DEL DOCUMENTO	REFERENCIAS DEL DOCUMENTO			Página
		Grupo	Edición/Revisión	Fecha	
JuCaSaTa	Crema pastelera	Postres y Dulces	01	30-09-2025	1 de 1