

PASTEL KREMA

written by Errezetak



Errezeta askotan erabiltzen den osagaia, askotan egin eta igo gabe nuena.

Osagaiak:

1/2L Esne osoa
4 Arrautzen gorringoa (L tamaina)
125gr Azukre zuria
50gr Maizena
1 Bainilla leka
1 Limoi baten azala
1 Kanela adarra



Limoiarri azala kendu, kontuz limoiaren alde zuriarekin mingotsa bai da.



Kazola batera **esnearen** kantitate erdia, gehitu. Sutara jarri eta irakin hasten denean, sutik aldendu eta **banilla**, limoiaren azala eta kanela gehitu, plater

bat gainean jarri, 20 minutuz gorde, horrela esnea infusionatuko dugu.



Bol batean arrautzen **gorringoa** eta **azukrea** gehitu, multzoa ongi irabiatu.



Esnea infusionatzeko erabili ditugun osagaiak iraztontzi batekin kendu. Infusionatuta dugun esnea arrautza eta azukrea dugun bolera gehitu, ongi irabiatu.



Multzo hau berriro katilua gehitu eta sutan jarri. Geratzen den esnea eta maizena gehitu eta sua hartzen duen heinean irabiatzen joan, krema loditzen joango delako (suaren indarra motela izan behar da).

Gehiago loditzen ez denean sutik aldendu eta hozten utzi. Krema hozkailuan gorde daiteke, bai tupper batean bai plater batean film batekin estalirik.

