

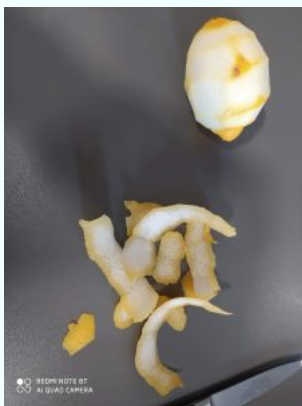
# PASTEL KREMA

written by Errezetak



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

Osagaiak:  
1/2L Esne osoa  
4 Arrautzen goringoa (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 aldentu eta **banilla**, limoiaren azala eta kanela gehitu, plater

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



Bol batean arrautzen **goringoa** 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 aldentu eta hozten utzi. Krema hozkailuan gorde daiteke, bai tupper batean bai plater batean film batekin estalirik.

