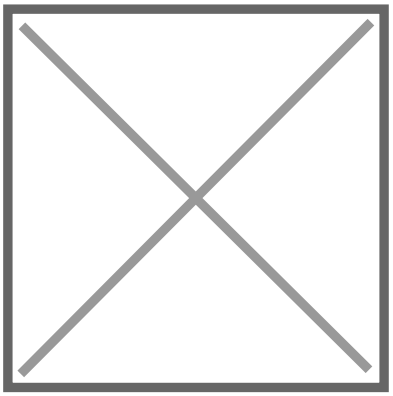
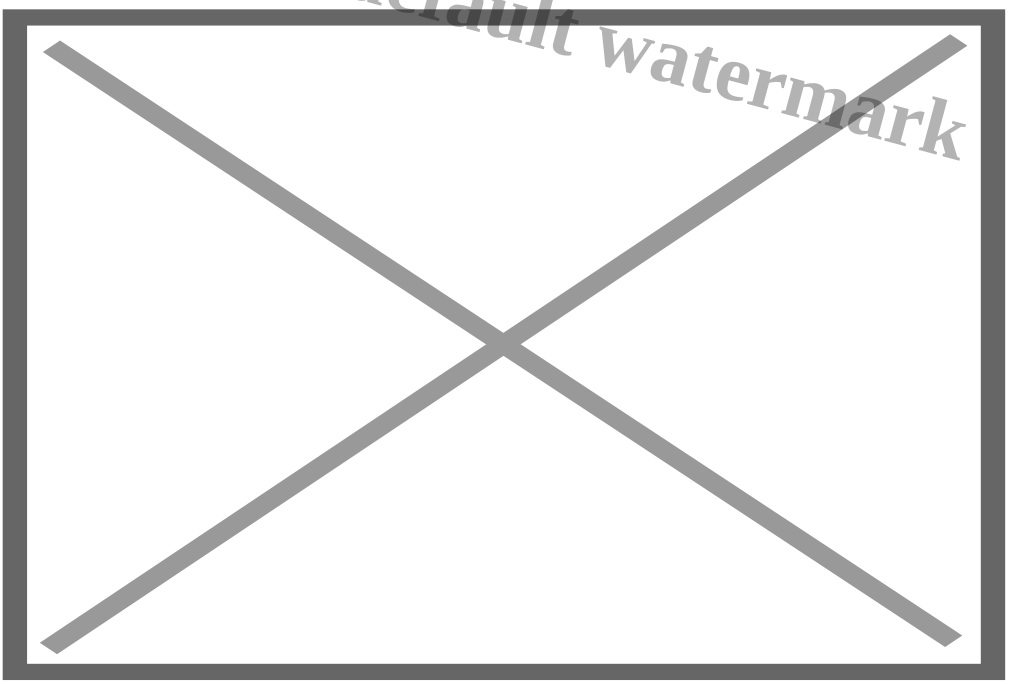


Delicia de crema semifria

DescripciÃ³n



TodavÃa no han llegado los calores, pero iremos practicando y haciendo recetas que nos refresquen. Lo que mÃ¡s me gusta es que no necesita horno.

Ingredientes: **(Dependiendo de los moldes 9 unidades).**

- 300 ml de leche.
- 400 ml de nata para montar.
- 100 gr de azÃºcar.
- 3 yemas de huevo.
- 30 gr de harina de maÃz refinada, tipo Maicena.
- 6 lÃ¡minas de gelatina neutra o 7 gr si es en polvo.

- 30 gr de azÃºcar.
- 1/2 cucharadita de postre de vainilla en polvo. Esta cantidad es orientativa.
- Para decorar almendras troceadas o crocantes, pepitas de chocolate, chocolate fundido, cacao en polvoâ?¦

PreparaciÃ³n:

Ponemos el brick de nata en un bol grande con hielo y lo dejamos en la nevera una hora antes de empezar con la receta.

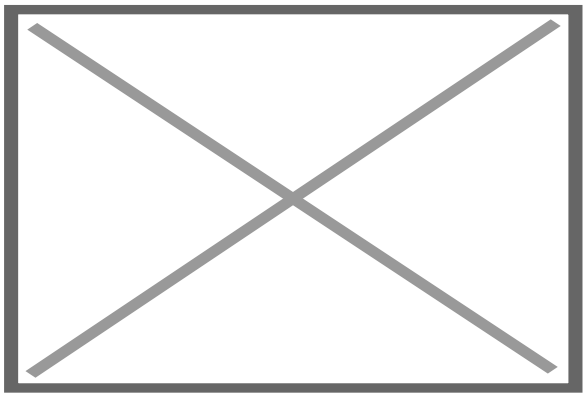
Escogemos los moldes deseados, me he decantado por flaneras de aluminio desechables.

Ponemos a hidratar en agua frÃa las lÃ¡minas de gelatina.

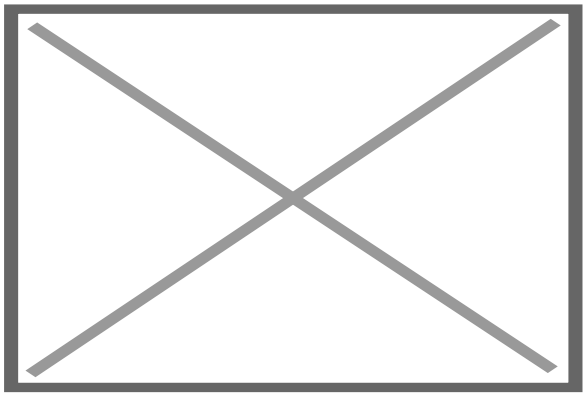
Templamos la leche en el microondas y aÃ±adimos la gelatina ya hidratada y **muy bien escurrida**, mezclamos bien hasta que se diluya. Reservamos.

default watermark

En un cazo grande ponemos los 100 gr de azÃºcar con los 30 gr de Maicena, mezclamos bien para que no se hagan grumos. Incorporamos las yemas de huevo y la leche con la gelatina. Removemos enÃ©rgicamente para que emulsionen bien los ingredientes.



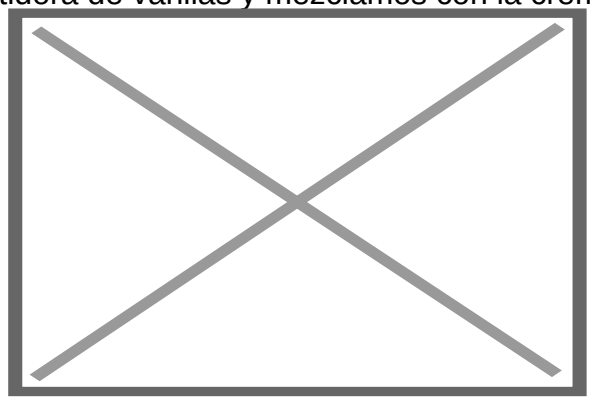
Llevamos al fuego, **sin dejar de remover** hasta que espese**.** Debe quedar una crema homogÃ©nea y sin grumos, tipo natilla. Retiramos y dejamos enfriar.



default watermark

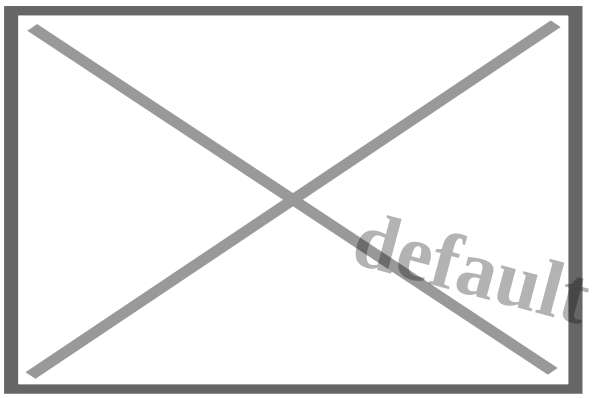
Sacamos el bol de nata de la nevera, retiramos el hielo, secamos el bol, vertemos la nata, los 30 gr de azÃºcar y la vainilla. Montamos con una batidora de varillas y mezclamos con la crema, despacio y con movimientos envolventes.





Podemos incorporar pepitas de chocolate a la mezcla. Se las he aÃ±adido a tres de las delicias.

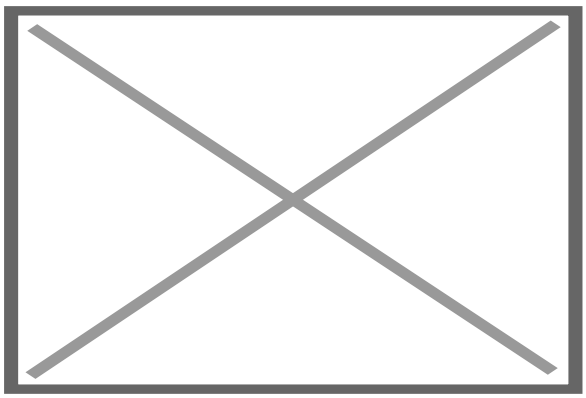
Rellenamos los moldes, damos unos golpecitos en la encimera para que no queden burbujas y dejamos reposar en la nevera, por lo menos 3 horas hasta que cuaje.



default watermark

Para servir desmoldamos y adornamos con almendras crocantes o troceadas, pepitas o virutas de chocolate, cacao en polvo, chocolate fundidoâ?¦

Con adornos o sin ellosâ?¦ Â¡Apetitosas!



Consejo: Como todas las recetas que deben cuajar, prefiero hacerlas de vÃspera, asÃ me evito sorpresas inoportunas. Si utilizamos gelatina en polvo la aÃ±adiremos tal cuÃ¡l al cazo del azÃºcar, Maicena, huevos y leche y seguiremos con el proceso.

SÃguenos en Facebook: **facebook.com/masqpostres**

En la web: **www.masqpostres.es**

O danos tus sugerencias, opinionesâ?¦ en el correo:

hola@masqpostres.es

Y ahora si quieres recibir al instante nuestras nuevas recetas, te puedes suscribir pinchando en Â«SuscrÃbeteÂ», en la parte superior derecha de nuestro blog o en la inferior si lo haces desde el mÃ³vil.

default watermark

CategorÃa

1. Postres

Fecha de creaciÃ³n
mayo 5, 2017
Autor
admin