

Crema pastelera (S.Gluten/S.Lactosa/S.Azúcar)

Ingredientes:

- 25gr de *Harina de Maíz*
- 25gr de *Maicena*
- 50gr de *Margarina*
- ½ L de *Leche (s/lactosa)*
- 2 *Huevos*
- 5gr de *Edulcorante en Polvo* (o 40gr de *Azúcar Blanca* y 10gr de *Azúcar Avainillada*)
- 1 *Vaina de Vainilla*



Proceso:

1. En un bol, batimos los huevos con el edulcorante (o los dos azúcares), el chorro de leche y la margarina derretida.
2. A esto, le tamizamos las harinas y movemos la mezcla.
3. El resto de la leche, la ponemos a calentar con la vaina de vainilla abierta por la mitad.
4. Cuando la leche haya llegado a ebullición, bajamos el fuego a bajo-medio y retiramos la vaina de vainilla.
5. Ahora, vertemos el contenido del bol en la cazuela de la leche y no dejamos de remover hasta que espese.
6. Cuando hayamos conseguido ese espesor que buscamos, retiramos del fuego y ya la tenemos lista para usar en cualquier tarta o postre que deseéis.
7. ON EGIN!