

# Crema pastelera

## en microondas



Preparación : 5 minutos  
Microondas: 3- 6 minutos  
Cantidad : 500 ml

### Ingredientes :

#### Para medio litro de leche :

- 500 ml de leche
- 125 g de azúcar
- 65 g harina fina de maiz (Maizena)
- 3 yemas de huevo
- 75 g de mantequilla (debe estar blanda = a temperatura ambiente)

Es sorprendente comprobar lo sabrosa que está la crema pastelera en microondas y lo rápida que se hace. Esta crema pastelera que sabe igual, igual que en la pastelería donde compro los pasteles, me quedo sin palabras.



- 1** Comenzamos calentando la leche un poco si lo hacemos al microondas la ponemos un minuto, que esté caliente, tibia que no hierba.
- 2** Batimos las **yemas** con el **azúcar**, añadimos la **leche caliente** con la **harina de maiz** (Maizena) removemos bien, y ponemos también la **mantequilla blanda en trocitos pequeños** sin removerla.
- 3** Ponemos al microondas unos 3 minutos. A mitad de tiempo sacamos y removemos para que esté bien disuelta la mantequilla.
- 4** Y luego estamos pendientes cada minuto para sacarla cuando espese (para que no se queme) y removemos enérgicamente con una cuchara.
- 5** **Le ponemos un film de plástico** por encima para que no se ponga dura por encima y a la nevera. Ya la tenemos lista para rellenar postres, pasteles, tartas ... El sabor te sorprenderá.