



Crema de vainilla en terrinas

Crema de vainilla en terrinas

[Mas recetas Cremas en http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php](http://www.recetasypostres.net/cremas/8.php)

Ingredientes:

5 yemas de huevo, 100gr. de azúcar, 5dl. de leche, 2 trozos de naranja confitada, una ramita de vainilla

Pasos a seguir:

- 1) Hervir la leche con la vainilla.
- 2) En un cuenco, se baten las yemas y el azúcar con las varillas hasta que quede espumoso.
- 3) Se echa la leche en el cuenco, se saca la vainilla que quede y se bate de nuevo.
- 4) Se reparte la crema en 4 terrinas y se deja reposar 10 minutos, aproximadamente.
- 5) Se retira la espuma y cocer al baño María durante 20 minutos.
- 6) Se deja enfriar y se adornan con dados de naranja confitada.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/cremas/crema-de-vainilla-en-terrinas-248.php>