

BANYES DE CREMA PASTELERA



INGREDIENTS PRINCIPALS:

PASTA DE FULLS (1 UNITAT)



PER FER LA CREMA PASTELERA:

LLET (500 ml)



SUCRE (150gr)



OUS (4 vermells)



FARINA MAIZENA (45gr)



LLIMONA (pell de mitja llimona)



CANYELLA



PASSES A SEGUIR:

Posam a bullir la llet, la canyella i la pell de la llimona.
Quan començi a bullir, reservam.



A un bol posam els vermells de l'ou, el sucre i la farina, ho mesclam.



Afegim la llet de forma pausada i ho mesclam amb la crema.



Ho deixam a la gelera.



Tallam la pasta de fulls amb trinxes llargues i les enrotllem al con.



Posam els cons al form durant 15 o 20 minuts a 200 graus.



Agafam el cons de pasta de fulls i els omplim de la crema pastelera.



Posam sucre en pols.

