

Crema angelical

Crema angelical

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

Ingredientes:

6 huevos, 150gr. de azúcar, 1/2 litro de zumo de pera, 100gr de maizena y 2 copas de coñac.

Pasos a seguir:

- 1) En un recipiente, se echan 3 claras, 6 yemas y 75gr. de azúcar. Se bate todo bien hasta que quede una cremita espesa.
- 2) Se pone el zumo en un cazo, se pone al fuego y cuando hierva se agrega la mezcla anterior al cazo.
- 3) Se disuelve la maizena en el coñac y se añade al zumo, sin dejar de remover.
- 4) Se deja hervir 2 minutos (hasta que espese), se retira del fuego y se deja enfriar.
- 5) Se baten las tres claras que quedan a punto de nieve, se agregan a la crema fría y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/cremas/crema-angelical-93.php>