



Crema de café

## Crema de café

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

### Ingredientes:

30gr. de café instantáneo, 160gr. de azúcar, 25gr. de mantequilla, 40gr. de maicena, 1/2 litro de leche y 4 yemas de huevo.

### Pasos a seguir:

- 1) Se baten, en un recipiente, las yemas, el azúcar, un chorro de leche y la maicena.
- 2) Se echa la leche restante y el café en un cazo y se lleva al fuego. Cuando hierva se le añade la mezcla anterior, poco a poco y sin dejar de remover.
- 3) Se deja hervir un minuto más, aproximadamente y se retira del fuego.
- 4) Se deja enfriar y lista para servir.

Enlace a la receta: <http://www.recetasypostres.net/cremas/crema-de-cafe-72.php>