



Crema de huevo al vino

# Crema de huevo al vino

[Mas recetas Microondas en http://www.recetasypostres.net/microondas/16.php](http://www.recetasypostres.net/microondas/16.php)

## Ingredientes:

3 huevos, 1 vaso de vino tinto, 4 cucharadas de azúcar y 125gr. de nata líquida.

## Pasos a seguir:

- 1) Se ponen, en un recipiente, las yemas de huevo, el vino y el azúcar.
- 2) Se bate hasta conseguir una crema, se tapa y se lleva al microondas durante 3 minutos a 360W.
- 3) Se bate otra vez hasta que la crema se espese. Dejar enfriar.
- 4) Se bate la nata y se añade a la crema.
- 5) Se dispone la crema en 4 recipientes individuales, se llevan al frigorífico y listo para servir.

Enlace a la receta:

<http://www.recetasypostres.net/microondas/crema-de-huevo-al-vino-141.php>