

CREMA PASTELERA

INGREDIENTES:

100 g de azúcar

La piel de un limón y de media naranja. Sólo la parte coloreada-

½ litro de leche de arroz

4 yemas

50 g de maicena

50 cc de ron

PROCEDIMIENTO

Eche todos los ingredientes, menos las pieles y el ron, mézclelos enérgicamente.

Añada las pieles y ponga al fuego 10 minutos, a fuego suave.

Apartar del fuego, añadir el ron y volverá batir. Esperar que se enfríe y rellenar los profiteroles.