



Postre de vainillas, duraznos y arándanos

CANTIDAD DE PORCIONES

14 porciones

INGREDIENTES

- 2 paquetes de vainillas
- 200 grs de arándanos
- 1 lata de duraznos en almíbar

Crema pastelera:

- 1 lt de Leche
- 200 grs de Azúcar
- 80 g de Almidón de maíz
- 5 huevos
- 1 cdita de esencia de vainillas

PREPARACIÓN

* Colocar en una cacerola la leche y la mitad del azúcar. Calentar hasta el primer hervor.

Mezclar el resto del azúcar con el almidón de maíz e incorporar los huevos y mezclar muy bien sin batir.

* Verter la mitad de la leche sobre los huevos, mezclando bien. Llevar al fuego mezclando con batidor para evitar la formación de grumos. Cuando alcance el hervor cocinar durante 1 minuto, removiendo bien para que no se pegue. Pasar de inmediato a un bol y cubrir con un papel adherente que toque la superficie. Dejar que se enfríe por un par de horas.

* Cortar los duraznos en trocitos, reservando el almíbar. Acomodar una base de vainillas sobre una bandeja y rociar con un poco del almíbar.

Intercalar crema pastelera, trocitos de durazno y arándanos, con más vainillas, almíbar y así hasta terminar con pastelera y frutas.

* Servir enseguida y espolvorear con azúcar impalpable y decorar con hojitas de menta.