



Mini pastel de crema pastelera



CANTIDAD DE PORCIONES

8-10 porciones

INGREDIENTES

Base

- 250 grs de Bay biscuit
- 1 cda de cacao amargo
- 70 grs de manteca

Crema pastelera

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

PREPARACIÓN

- * Colocar los Bay Biscuit en la procesadora y procesar hasta triturar. Incorporar la manteca derretida y fría y el cacao amargo. Procesar hasta que sea un arenado húmedo. Colocar en la base de una tartera desmontable y con la ayuda de una cuchara presionar y cubrir el molde.
- * Una vez listo llevar a la heladera por 15 minutos.

Para el relleno

- * 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.

Decorar con crema chantilly y frutos de estación.