



08/
Vainilla
[Vanilla]

Broule krema banillazkoa

OSAGAIAK:

- 500 gr esne.
- 500 gr esnegain.
- 12 gorringo.
- 150gr azukre.
- 2 bainila zorro.

PAUSUZ-PAUSU:

- Irakin esnea eta esnegaina, bainilak erditik irekita.
- Gorringoak azukrearekin zuritu.
- Bota esnea gorringoetara etengabe.
- Egosi krema Maria bainuontzian 85° C-ra iritsi arte.
- Kendu sutatik eta sartu izotzekin bainuontzira, ez mozteko.
- Jarri katiluetan eta laberatu 90 gradutan mamitu arte.
- Gatzatu ondoren, hoztu.
- Zerbitzatzera, hautseztatu azukrea eta karamelizatu soplete batekin.