

Crema italiana

Publicada por:

[imprimir](#)

- 10 '
- 7 '
- 4
- 
- 
- 
- 



Comentario nutricional

Las yemas de huevo forma parte de los alimentos con más cantidad de yodo, un oligoelemento esencial para la correcta producción de hormonas.

Modo express

1. Introduzca todos los ingredientes en la cubeta.
2. Programe el menú A fuego lento a 80º durante 7 minutos. Remueva sin parar pero con movimientos suaves, con unas varillas de silicona.
3. Cuando la crema espese lo suficiente, retírela. Es importante que no hierva nunca durante la cocción.
4. Distribuya la crema en cazuelitas de barro y refrigérela en la nevera.