la cocina de los golosos



POSTRES · VEGETARIANO

Vieiras de crema

8 raciones 199 kcal

Ingredientes

- **1 paquete** obleas para empanadillas
- **3** yemas
- **100 gr** de azúcar
- **40 gr** de maicena
- Esencia de vainilla
- Ralladura de limón
- **500 ml** leche
- Conchas de vieira

POR RACIÓN

Proteínas	4,7 g
Grasas	5,8 g
Hidratos	32 g
Fibra	0,7 g

Elaboración

OBLEAS

1. Ponemos las obleas encima de la concha y las pegamos bien para que queden firmes (desmoldan perfectamente)
2. Precalentamos el horno a 200° con calor arriba y abajo
3. Las dejamos en el horno hasta verlas doradas

RELLENO

4. Desmoldamos y preparamos el relleno
5. En un cazo ponemos las yemas y el azúcar y batimos hasta integrar todo
6. A continuación ponemos la maicena y mezclamos bien
7. Añadimos la esencia de vainilla y batimos de nuevo
8. Añadimos la ralladura de limón y mezclamos bien
9. Añadimos la leche
10. Llevamos a fuego medio, removiendo constantemente hasta espesar
11. Pasamos a un bol y tapamos con papel film, bien pegado a la crema
12. Dejamos enfriar y rellenamos las vieiras

Hecho con CookNest

Todas las recetas de la cocina de los golosos
cooknest.app/@lacocinadelosgolosos · Instagram @lacocinadelosgolosos