CREMA DE GEMMA

Ingredients:

4 gemmes
250 g de sucre
120 ml d'aigua
20 g de midó de blat de moro (Maizena®)

Preparació:

Bat bé els ous, passa'ls per un colador dins una olla, afegeix-hi l'aigua i el sucre, mescla-ho i afegeix-hi el midó de blat de moro. Mescla-ho una altra vegada fins que no quedi cap grumoll. Posa l'olla a foc mitjà no deixis de remenar fins que espesseixi. Deixa-la refredar abans de fer feina amb ella. Un consell: si una vegada freda et costa estendre-la, fica-la uns segons al microones.

CREMA PASTISSERA

Ingredients:

500 ml de llet
110 g de sucre
40 g de midó de blat de moro (Maizena®)
4 gemmes d'ou
Unes gotes d'extracte de vainilla (ho pots canviar per ratlladura de taronja o de llimona, canyella, unes gotes de cafè o cacau en pols, segons amb què la vagis a emprar)

Preparació:

Posa tots els ingredients a una olla i remena fins que no quedi cap grumoll. Posa l'olla al foc a temperatura mitja-baixa (no ha de bullir) i no t'aturis de remenar fins que espesseixi. En uns 5 minuts estarà llesta. Fica-la dins un bol per a que refredi tapant-la per tal que no faci crosta. Guarda-la a la gelera.