

Salsa de vainilla o salsa inglesa, rica, cremosa, suave, es para comérsela a cucharadas! Me encanta la elegancia y sutileza de esta salsa, le viene a todos los postres, eso es lo mejor de todo, para helados, un queque, un mouse, un pie...lo que se les ocurra, esta salsa es siempre bienvenida. Lo que siempre hago es entibiarla un poco en el microondas antes de servirla, calentita me gusta mas.

Es fácil de hacer, no hay que complicarse, lo único que tiene de trabajo es que hay que revolver 10 minutos por reloj....no es tan grave verdad...sobretudo si el resultado va a ser esta deliciosa salsa. Se puede reemplazar la cucharadita de extracto de vainilla por una vaina de vainilla, queda mejor, pero todo va a depender del presupuesto que cada uno tenga!

La Mejor Receta de Salsa de Vainilla

Receta

1 cdita. de extracto de vainilla (o una vaina de vainilla)
1 taza de crema
1/4 taza de leche
3 yemas
1/4 taza de azúcar

En una olla poner la crema, la leche y la vainilla, calentar a fuego medio hasta que suelte el primer hervor. Sacar del fuego y dejar enfriar 5 minutos.

Mientras se calienta la crema, en un bol batir las yemas con el azúcar, hasta formar una pasta pálida, dos minutos aproximadamente, cuando la mezcla de la olla este lista y haya reposado 5 minutos poner un poco de esta mezcla sobre la mezcla de los huevos y batir rápido, luego incorporar el resto y mezclar todo muy bien.

Devolver todo a la olla y cocinar a fuego medio bajo por 10 minutos mas revolviendo constantemente, tiene que empezar un poco la salsa, al sacar la cuchara de palo de la olla esta tiene que quedar cubierta por la crema. Guardar en el refrigerador una vez fría, dura 4 días . Deliciosa para, postres, helados, queques, waffles...lo que se les ocurra.