



## BANDERILLAS CON CREMA PASTELERA.



Nivel:  
**Medio**

Tiempo:  
 **30 Min**

Porciones:  
**4 Porciones**

### ¿Qué necesitas?

- 2 yemas de huevo Bachoco®
- 8 Piezas de banderillas de pan dulce
- 1 Taza de frutas en almibar coladas
- 6 Cucharadas de azúcar
- 500 Mililitros de leche
- 2 Cucharadas de fécula de maíz
- 2 Cucharadas de azúcar glass



1. Mezcla las yemas de huevo con el azúcar y bate hasta disolverlo completamente. Agrega la leche, la fécula de maíz y revuelve hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Lleva esta mezcla al hervor, baja el fuego y cocina por 10 minutos hasta obtener la consistencia deseada.
3. Deja enfriar. Abre las banderillas por la mitad, rellénalas con la crema pastelera y las frutas en almibar.
4. Espolvorea con azúcar glass y sirve.



**¡A comer!**



**Bachoco**