PIE DE CREMA DE CIRUELA PASAS

Ingredientes

1 Pqte de Ciruelas sin hueso

1 Taza de leche evaporada

1 Taza de leche de vaca

3/4 Taza de azúcar

3 Cucharadas de Maicena diluida

4 Yemas de huevo batidas

1 Chorrito de Vainilla

Procedimiento

En una olla se pone 2/5 partes de la ciruela majada, las leches y todos los otros ingredientes; se revuelve y se pone al fuego hasta que espese.

En el pie se pone abajo 2/5 de las ciruelas. Para el merengue de este pie se le agrega 1/5 de las ciruelas majadas y se bate bien.

Nota: El paquete de ciruela sin semilla se divide en cinco partes iguales, para utilizarlo como se indica en el procedimiento.