# RELLENO CLASICO DE CAKE

Ingredientes:

3/4 taza de azúcar

1/3 taza de harina

2 tazas de leche crema

1 taza de almendras picadas

1 cucharadita de vainilla

1/4 cucharadita de sal

4 yemas batidas

1 cucharada de ron o vino jerez

Procedimiento:

Se mezclan el azúcar, harina y sal. Se agrega la leche y se cuece todo a fuego lento (revolviendo constantemente con cuchara de palo) ahora agréguese las yemas batidas y siga revolviendo, hasta que al probarlo no sepa a crudo. Debe quedar espeso y sin grumos. Quitelo del fuego y dejelo enfriar. Cuando este frio se añade la vainilla, el ron o jerez al gusto.

Se obtiene relleno para tres capas.